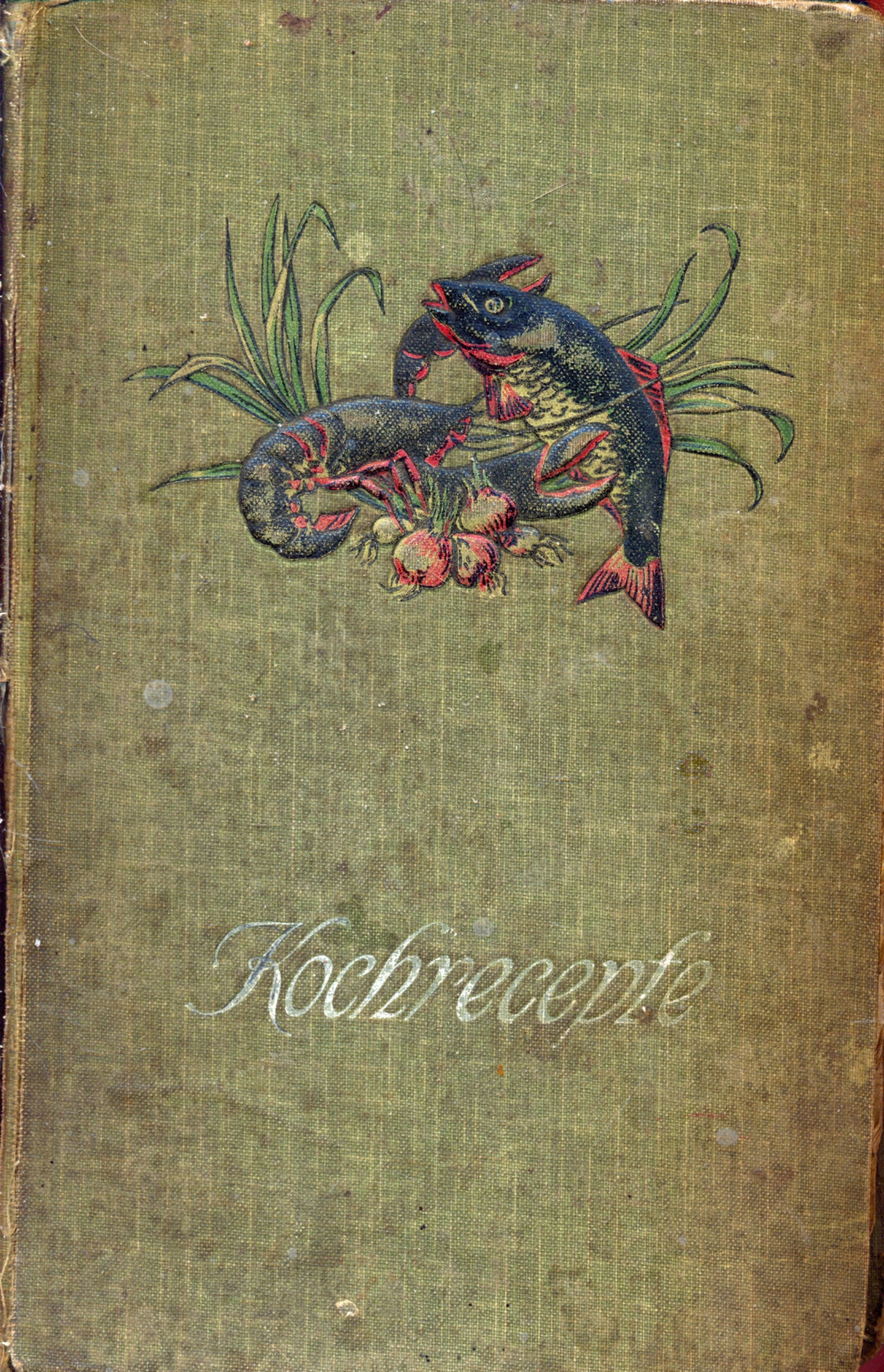

Kochrecepte

Weinsuppe

1/2 l Wasser wird mit Zucker Zimmt und [Zitr]one gekocht dann 1/2 Tasse Sago hinzu geben Wenn [dieser] gar ist kommt der Wein hinzu 2 Eier [werden] in der Terrine zerrührt. Das Weiße zu [Schnee] schlagen u hinzutun.

Tomatensuppe

[?] Butter in den Topf tun und Zwiebel drin [bräu]nen, dann die Tomaten drin tun und schmoren [lassen], durchrühren, genügend Wasser dazu tun und dran rühren Salz nach Geschmack.

Biersuppe.

2 l. Wasser nimmt man 1/2 l Bier, gibt et[was Zitronen]schalen Zimmt und Rosinen dran, darnach zer[qu]irlt man 2 Eigelb mit etwas Wasser u Mehl [und] unter beständigem Rühren in die Suppe, Zucker u Salz nach Geschmack. Den Schnee auf die Sup[pe].

Ochsenschwanzsuppe

Ochsenschwanz wird in kochendem Wasser [auf]gesetzt, Zutaten Lorbeer Zwiebeln etwas Pfefferkörner und reichlich Suppengrün, kocht mit [?]den. Nachdem wird die Suppe dunkelbraun [ge]schwitzt schmeckt sie ab mit Wein und andern Zutaten. Schwanzstückchen in die Suppe. Auch

kann man Fleischklöße drin kochen Zu-
taten; Rindfleisch gewiegtes Weißbrot Ei
Salz und weißen Pfeffer.

Reissuppe mit Rosinen

Butter wird mit Mehl geschwitzt, dann kommt
Wasser dazu, wenn die Masse kocht kommt der
Reis u Rosinen dazu. Mit Zucker Zimmet und
Fruchtwein

Puddings Suppe

Es kommen auf einen Eßl. Stärke 1 l. Milch dann
ein Stück Zimmet od. Vanille Zucker nach Geschmack
und Eier das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen

Sauerampfer Suppe

Zunächst läßt man Butter zergehen dann tut
man die Sauerampferblätter hinein wenn das
geschmort hat so kommt Mehl dazu dann Was-
ser. Zuletzt etwas Fleischextrakt und mit 2 Eier
und Salz abgerührt

Sago Suppe mit Wasser

Wasser ein Stück Zimmet und eine Scheibe Zitrone
wenn das kocht dann kommt Sago daran

Gries mit Äpfel Scheiben

Wenn das Wasser kocht dann kommen die klein

geschnittenen Apfelscheiben samt Speck mit etwas Korinthen dazu.

Weinsuppe

Wasser Zucker Zitronen Zimmet u. Sago werden gekocht wenn derselbe weich ist kommt der Wein hinein
Butter und Mehl wird geschwitzt dann kommt Wasser und Butter und Extrakt dazu.

Eierstich

4 Eier 1/4 l Milch Muskatnuß Petersilie Salz

Rotkohl

1 M Rotkohl 2 l. Essig 750 gr Zucker einige Halbe Lorbeer Pfefferkörner der Kohl wird recht fein gehobelt und bleibt mit etwas feinem Salz vermischt einige Stunden stehen dann setzt man Essig Zucker und Gewürz aufs Feuer drückt den Kohl leicht aus gibt ihn dazu läßt alles zusammen 1/4 Stunde kochen. Füllt alles in einen Steintopf legt ein Tuch darüber einen Schiefer darauf und bindet den Topf zu.

Apfelsuppe

Zutaten 1 – 1½ kg Äpfel 3/4 l Wasser 1 Zitrone 1/4 l Weißwein, 1 Eßlöffel Arrak 60 – 80 Gramm Zucker, 30 Gramm Rosinen, 30 Gramm Sago, 30 Gr. Mandeln.

Zubereitung die Äpfel werden mit der Flüssigkeit und einer Zitronenschale weich gekocht, und durch ein Sieb gestrichen. Wieder aufs Feuer gesetzt wird der Sago darin verkocht, Zucker, Rosinen und geriebene Mandeln hinzugetan und mit Weißwein und Arrak abgeschmeckt.

Erbsensuppe

1/2 ℔ Erbsen, 1 1/2 l. Brühe, Suppengrün, einige in Fett zerlassene Zwiebel. Die Erbsen werden am Tage vorher gewaschen und eingeweicht. Man setzt sie mit dem Einweichwasser auf, gibt Brühe hinzu und das feingeschnittene Suppengrün. Kurz vor dem Essen gibt man Zwiebeln hinzu und schmeckt die Suppe mit Salz ab.

Süddeutsche Zwiebelsuppe

In zerlassenes Fett gibt man 1 Untertasse fein geschnittene Zwiebeln gibt soviel Mehl hinzu, wie daß Fett aufnimmt. Bräunt dieses gut durch füllt Brühe oder Wasser auf und läßt die Suppe eine St. kochen. Kurz vor dem Essen, schmeckt man die Suppe nach Salz und Pfeffer ab. Gibt etwas Maggi hinzu, läßt sie aber nicht mit kochen

Fische
Fleisch-speisen
Braten
Saucen
Gemüse
Kartoffel-speisen
Salate
Mehl- und Eierspeisen
Gelees und Gefrorenes
Ein-gemachtes
Pasteten
Backwerk
etränke
erses

Saftbereitung auf kalten Wege mit Weinsteinsäure

Die Himbeeren oder Johannisbeeren werden gewaschen in einen steinernen Topf getan. Weinsteinsäure wird in kochendem Wasser aufgelöst und kochend damit übergossen.

<u>Mischung</u> 4 ℔ Frucht 1½ l Wasser und 25 gr. Weinsteinsäure.

Nachdem 24 Stunden gestanden schüttet man das ganze durch einen Fruchtbeutel und läßt ihn etwa 1 Stunde laufen dann tut man auf 1 ℔ Saft 1 ℔ Zucker und läßt es über Nacht stehen ab und zu umrühren, schäumt ihn das andern Morgen ab dann füllt man ihn in Flaschen und bindet sie mit einem, in abgekochtem Wasser angefeuchtetes Pergamentpapier. Ebenso ist Kronsbeeren auch gut. Mit Zitronensäure gemacht ist fast dasselbe wie mit Weinsteinsäure nur tut man statt gekochtes Wasser rohes Brunnenwasser Mischung dasselbe. Wenn 24 Stunden gestanden durch den Beutel gelaufen dann auf 1 ℔ Saft 1 ℔ Zucker läßt man ihn stehen 3-4 Stunden unter kleinem umrühren dann in kleine Flaschen gefüllt und mit ausgekochten Korken zugepfropft

Erdbeersaft auf kaltem Wege

15 gr Weinsteinsäure 2 ℔ Erdbeeren 1/2 l
gekochtes Wasser 24 Stunden stehen lassen
dann durch ein Tuch schütten nicht drücken
dann auf 1 ℔ Saft 1 ℔ Zucker verrühren

Bickbeeren Likör

7 ℔ Waldbeeren 2 l. weißen Branntwein
5 ℔ Zucker 8–14 Tage ziehen lassen
durch Beutel in Flaschen gut verkorken

Johannisbeerwein

So viel l Wein man macht auch so viel
Frucht
Also bei 25 l 25 Pf Frucht Rest Wasser
mit 15 ℔ Zucker auflösen Wasser auf-
kochen erkalten lassen dann zuschütten
bis die Flasche voll ist
Will man einen bestimmten Geschmack
haben so muß man Weinhefe zufügen
welche in allen Drogerien zu haben ist

Cervelat Wurst

6 ℔ Mett 80 gr. Salz 12 gr. weißen Pfeffer

Mettwurst

10 ℔ Mett 130 gr. Salz 15 gr. weißen Pfeffer

Fleischbrühe mit Eierstich

Zu einer guten Fleischbrühe nimmt man 1 Stück
Hoch oder Querrippen. Wäscht das Fleisch und setzt
es mit kaltem Wasser auf. Gibt gleich die nöti-
ge Menge Salz hinzu, und läßt die Suppe gut
kochen. Gibt daß feingeschnittene Suppengrün da-
ran und kurz vor dem essen etwas Maggisuppenwürze

Reissuppe für 4 Personen.

1 l. Brühe 40 gr. Reis Suppengrün. Man bringt
die Brühe mit dem Suppengrün zum kochen. 1
Stunde vor dem essen gibt man den gewasche-
nen Reis hinzu. Man schmeckt die Suppe nach
Salz ab

Selleriesuppe

Die Sellerie wird geschält, in Scheiben geschnitten
in Brühe gar gekocht. Dann stellt man eine helle
Mehlschwitze her, füllt Selleriebrühe auf, die man
durch ein Sieb gegeben hat und läßt die Suppe noch
eine Stunde kochen. Schmeckt sie nach Salz und etwas
Pfeffer ab.

Kartoffelsuppe.

Die garen gekochten Kartoffeln gibt man durch
die Fleischmaschine, füllt Fleischbrühe auf und läßt
die Suppe unter öfterem rühren, eine Stunde kochen
Gibt feingeschnittenes Suppengrün hinzu. Kurz

vor dem essen einige in Speck zerlassene Zwiebel. Schmeckt
die Suppe nach Salz und Pfeffer ab.

Biersuppe

1 l. Bier, 1 l Wasser, 1 l Milch, 6 Eßlöffel Kartoffel
mehl Zucker nach Geschmack 2–3 Eigelb, Wasser
Milch und Kartoffelmehl zusammen geben.
Abschlagen bis zum kochen, dann das Bier hin
zugeben gut heiß werden lassen aber nicht
kochen. Mit Zucker u. 1 Prise Salz abschmecken.

Dunkle Grundsuppe

Butter wird zerlassen so viel Mehl hinzu ge-
geben wie das Fett aufnimmt. dieses gut
durchbräunen lassen, Wasser oder Brühe auf-
füllen fein geschnittenes Suppengrün hinzu-
geben die Suppe nach Salz u Pfeffer abschmecken

Ochsenschwanzsuppe

Man stellt eine dunkle Mehlschwitze her, füllt
Brühe auf gibt feingeschnittenes Suppengrün hinzu,
und läßt auf 1 l. Brühe, 2 Eßl. Sago darin klar kochen
Man schmeckt die Suppe kurz vor dem essen nach
Salz Pfeffer und Wein ab.

Blumenkohlsuppe

der Blumenkohl wird in einzelne Röschen zerlegt, in
Salzwasser gar gekocht. dann stellt man eine helle

Mehlschwitze her, füllt dann Blumenkohlwasser auf und schmeckt die Suppe nach Salz und Muskat ab.

Weinsuppe

1 l Wasser wird mit Zitronenschale u. 1/4 ℔ Zucker gekocht, darin läßt man 60 gr. Sago klar kochen. dann gibt man 1 l Wein zur Suppe und rührt die Suppe mit einem Eigelb ab u. schmeckt sie nach Zucker ab.

Nudelsuppe

1 l. Fleischbrühe Suppengrün 40 gr. Nudeln

Zitronensuppe

1 l. Wasser wird 150 gr. Zucker und 3 Zitronenscheiben aufgekocht. dann läßt man 60 gr. Sago darin gar kochen. Zieht die Suppe an die Seite des Herdes. Gibt 1/2 Flasche Weißwein hinzu, zieht sie mit einem Eigelb ab u. schmeckt die Suppe nach Salz Zucker Zitronensaft u. Wein ab.

Markklößsuppe zweiter Art.

das Mark wird zerlassen so viel Zwieback hineingegeben daß ein fester Teig entsteht. 1 Ei, Salz u. Muskat. Man läßt die ~~Suppe~~ masse 1/4 Stunde stehen. formt davon kleine Klöße, gibt sie auf die kochende Suppe läßt sie 10 Minuten ziehen nicht kochen

Legierte Kalbfleischbrühe

Die Kalbsknochen werden mit Suppengrün gekocht, kurz vor dem Essen bindet man sie mit Buttermehl u zieht auch 1 l. Brühe mit 1 Eigelb

Apfelsuppe

Äpfel werden geschält, mit 1½ l Wasser aufgesetzt. Zucker nach Geschmack u 2 Zitronenscheiben hinzugegeben. Man läßt das ganze kochen gibt es durch ein Sieb. Ist die Suppe nicht genügend gebunden, läßt man einige Eßl. Sago darin klar kochen. Zieht sie mit einem Eigelb ab schlägt das Eiweiß zu steifem Schnee und setzt es mit einem Teel. auf die Suppe.

Schwerinersuppe

Fett wird zerlassen fein geschnittenes Weißbrot hinzugeben. dieses gut durchschmoren lassen. Brühe auffüllen Suppengrün hinzugeben. die Suppe gut durchkochen lassen nach Salz abschmecken, kurz vor dem Essen gibt man etwas geriebenen Käse daran

Kassellerscher

Nackenstück oder Kotlettstück wird gepökelt und einen Tag in Rauch gehängt. Man setzt es mit kochendem Wasser auf gibt eine Zwiebel daran. Wenn das Wasser verdampft ist

Tomatensuppe mit Eierstich

1 guter Eßl. Butter wird zerlassen 1/2 ℔ in Scheiben geschnittene Tomaten u eine Zwiebel 1 1/4 l. Wasser oder Brühe auffüllen. Die Suppe gut durchkochen lassen u durch ein Sieb geben, die Suppe wieder zum kochen bringen u mit 2 Eßl. Sago oder mit 2 Eßl. angerührtes Weizenmehl binden. Man kocht sie nochmal 20 Min. durch u schmeckt sie nach Salz u Pfeffer ab.

Griessuppe

1 1/4 l. Fleischbrühe 1 kl. Knolle Sellerie 1 Stange Porre 2.-3 Wurzeln 50 gr. Gries. Man kocht das vorbereitete Suppengrün mit der Fleischbrühe gut durch u läßt 1/2 Stunde vor dem essen den Gries langsam hineinlaufen

Zitronensuppe

1 1/4 l Wasser wird mit 3-4 Scheiben Zitronen u 6-8 Eßl. Zucker zum kochen gebracht. Man läßt 3-4 Eßl. Sago langsam hineinlaufen. Ist der Sago klar, giebt man soviel Apfelwein hinzu, bis die Suppe noch eben gebunden ist. Man kann sie nach Belieben mit einem Eigelb abziehen. Das Eiweiß wird kurz vor dem Essen geschlagen gesüßt u als Klöße auf die Suppe gesetzt. Die Suppe schmeckt man nach Zitrone Salz u Zucker ab.

Gemüsesuppe

Zur Gemüsesuppe nimmt man das zur Jahreszeit entsprechende Gemüse. Man stellt eine gute Fleischbrühe her, u gibt das vorbereitete Gemüse, Spargel Pilze Blumenkohl u Wurzel hinein, u 1/4 Std vor dem Essen die Griesklöße

Biersuppe

1/2 l. Wasser 1/2 l. Milch bringt man mit einem Stück Stangenzimmt zum kochen läßt 60 gr Sago hineinlaufen. Ist der Sago klar, gibt man 1/2 l Bier hinzu u schmeckt die Suppe nach Zucker Salz u Zimmt ab. Man kann sie mit einem Eigelb abziehen u den gesüßten Eischnee als Klöße auf die Suppe setzen

Rhabarbersuppe

1 ℔ Rhabarber wird in kl. Stücke geschnitten, u 1 1/2 l Wasser 1 Stck Stangenzimmt 1 Tasse Zucker zum kochen gebracht. Mit 50 gr Sago oder angerührtem Mondamin gebunden. Die Griesklöße hineingegeben, die statt nach Muskat nach Zucker abgeschmeckt werden. Man schmeckt die Suppe nach Zucker Salz u Zimmt ab. Man läßt sie unter öfterem umrühren erkalten

Griessuppe

1 1/4 l Wasser bringt man mit der Schale einer halben Zitrone ~~zum kochen~~

läßt 50 Gr. Gries langsam hineinlaufen, gibt ein Walnuß-
großes Stück Butter hinzu. 50 gr Korinthen. Ist der
Gries gar, schmeckt man die Suppe nach Salz u.
Zucker ab, gibt einen Guß Weißwein hinein u.
läßt sie unter öfterem Umrühren erkalten.

Bickbeerensuppe

1 ℔ Bickbeeren 1 1/4 l Wasser 1 kl. Stück Stangen-
zimmt. Die Bickbeeren werden verlesen gewaschen,
mit dem Wasser u der nötigen Menge Zucker aufgesetzt. Beginnt
die Suppe zu kochen, gibt man 3 Eßl. Mondamin
hinein, läßt sie eben aufkochen u unter öfterem
umruhren erkalten

Buttermilchsuppe

Die kalte Buttermilch wird nach Zucker Zimmt
u einer Prise Salz abgeschmeckt.

Stachelbeersuppe

1 ℔ Stachelbeeren 1 1/2 l Wasser etwas Zitronen-
schale, Zucker nach Geschmack. Die vorbereiten
gut gewaschenen Stachelbeeren werden mit kalten
Wasser u Zitronenschale zum kochen gebracht
u mit 1 geh. Eßl. Mondamin gebunden nach Zucker
abgeschmeckt u unter standigem Umruhren
erkalten lassen

Heringe einmachen

Nachdem die Heringe gut gewaschen u einen Tag in Wasser ausgezogen sind werden sie gereinigt u die Haut entfernt dann werden sie schichtweise mit Lorbeerblätter Pfeffer u Zwiebel in einen Topf gelegt die Milcher werden mit Essig verrührt u darüber gegossen

Rotebeeten

die Rotenbeeten müssen ungefähr 3-4 Stunden ko-chen dann wird die Haut abgezogen und wenn sie kalt sind werden sie in dünne Scheiben geschnitten in einen steinernen Topf getan Gewürz Meerrettich Salz Lorbeerblätter Pfeffer h. Nelken u Essig bis alles bedeckt ist

Nudel

4 Eier 4 Tassen Milch etwas Salz u so viel Mehl wie der Teig annimmt dann wird der Teig ausgerollt in Streifen geschnitten und getrocknet.

Fruchtsaft

6 ℔ Beeren 1½ l. Wasser 50 gr Weinstein werden 24 St. hingestellt dann durch gepreßt dann rührt man durch 1 l. Saft 2½ ℔ Zucker ungefähr ℔ auf ℔ u rührt sie 2 ganze Stunden deckt ihn zu und läßt ihn 24 St. stehen. der Saft wird in Flaschen getan und mit losem Wachs zu gebunden

Apfel Saft

Man nimmt grüne Äpfel dazu wenn die gar gro-

kocht sind tut man sie in einen Beutel man rechnet auf 1 l. Essig 1 K Zucker

Senf Gurken

Schon etwas gelb gewordene Gurken sind hier am besten zu. Man schäle sie ab und schneide sie der Länge nach durch und nehme das Kerngehäuse mit einem silbernen Esslöffel heraus. bestreue sie mit Salz und lasse sie eine Nacht stehen. dann werden sie gut abgetrocknet und zerschnitten lege sie in einen Topf und giesse kalten Weinessig. Nach 8-14 Tagen kocht man den Essig darauf nach dem erkalten giesst man den Essig darüber zwischen den Gurken legt man das Gewürz Salz Schalotten M Rettich Pfeffer Nelken Lorbeerblätter und Dill dann kommt der Senfbeutel darauf

Gurken in Essig und Wasser

Zuerst werden die Gurken gut gewaschen dann werden sie 24 Stunden in Wasser gelegt abgetrocknet vom Stiel beschnitten u in einen Topf getan Als Gewürz kommt hinzu Zwiebel Meerrettig Dillen [illegible] blätter Lorbeerblätter heile Nelken heilen Pfeffer heilen Nelken-Pfeffer u heilen weißen Pfeffer. Auf 2 l. Weinessig kommt 1 l. Wasser und 1 Tasse Salz dann kommt ein Senfbeutel darauf.

Preiselbeeren

Man stelle die Beeren mit kalten Wasser auf Feuer

Fische
Fleischspeisen
Braten
Saucen
Gemüse
Kartoffelspeisen
Salate
Mehl- und Eierspeisen
Gelees und Gefrorenes
Eingemachtes
Pasteten
Backwerk
Getränke
Diverses

wenn dieselben heiß sind schütte man sie auf ein Sieb worauf sie nur einige Minuten sein dürfen, dann läßt man die Beeren in dem geläuterten Zucker völlig gar werden. Nicht zu weich kochen 1 Pfd Zucker 4½ l Beeren dann läßt man sie morgen in ein Geschirr stehen und dann nochmals umrühren

Zucker Gurken

3 Pfd Gurken 1½ Pfd Zucker ¾ l. Weinessig Pfeffer Kanel Immer die Gurken müssen in Essig abgekocht werden.

Frikadellen vom Schellfisch

250 gr gekochter Fisch 150 gr. gekochte geriebene Kartoffel 20 gr. Butter 1 Mess. gehackte Zwiebeln Pfeffer u Salz nach Geschmack 1 Ei und Semmelmehl zum Panieren

Frucht Saft

Auf kalten Wege

3 Pfd Frucht 40 gr. Cristallisirte Citronensäure in 1½ l Wasser gekocht, dann kochend über die Frucht geben 24 Stunden stehen gelassen durchgepreßt und 4½ Pfd Zucker auf den Saft.

Kürbis

Man schält ihn u zerlegt ihn in fingerlange Stücke. Auf 7 Pfd Kürbis giebt man 6 Pfd Zucker ¼ Pfd gereinigten Ingwer (dies ist aber zu viel Ingwer einige Stückchen) von 2 Zitronen die Schale. Auf 7 Pfd Kürbis giebt

man 7 Tassen gewöhnlichen Essig, läßt ihn 48 Stunden ste-
hen indem man ihn öfter aufschüttelt. Den Ingwer legt
man 48 Stunden in Wasser dann schneidet man ihn in
kleine Stücke Zucker wird geklärt Kürbis mit
Ingwer und Citronenschale [illegible]
ziemlich klar nicht auch gekocht. Zum Schluß die Sä-
he eintochen ein Glaß Arrack oder Rum dazu

Marmelade

15 ℔ Johannisbeeren 5 ℔ Himbeeren in einem Topf
Lasse sie 1/2 Tag hinten auf dem Herde ziehen man
den Zuckersaft umrühren dann durch ein Passe
1 Tag wieder stehen lassen dann kommt auf
1 ℔ Frucht 1 ℔ Zucker dieses läßt man wieder
1/2 Tag stehen aber oft umrühren. Wenn es heiß
ist läßt man es auf dem Feuer aufwallen oder
unterrühren

Kürbis aus Singen

10 ℔ Kürbis 5 ℔ Zucker 5 Zitronen 1/4 ℔ Sukade
4 Stangen Vanille 2/3 Flaschen Apfelwein oder 2 Glaß
Weißwein 1 l. Essig und 2 l. Wasser der Kürbis
wird in Stücke geschnitten 24 Stunden in Essigwas-
ser gelegt Sucade und Vanille wird fein geschnit-
ten der Saft von 5 Zitronen die Schale von 2 1/2
Zitronen in Wasser und Essig gekocht dann wird
der Zucker aufgekocht und der Kürbis dann
klar gekocht. Nach 3 Tagen wird der Saft wieder
aufgekocht.

Fleischspeisen
Braten
Saucen
Gemüse
Kartoffelspeisen
Salate
Mehl- und Eierspeisen
Gelees und Gefrorenes
Eingemachtes
Pasteten
Backwerk
Getränke
verses

Pflaumen

5 ℔ Pflaumen 3/4 ℔ Zucker 1/4 l. Essig 1/2 l. Wasser Nelken Zimmt 1 Tasse Rum alles mit einander kochen und über die gezuckerten rohen Pflaumen geben die Flüssigkeit noch 1-2 x abgießen und kochend wieder darüber.

Senfgurken

6 ℔ gelbe geschnittene Gurken 1/8 ℔ geschnittenen Meerrettig 3 große Zwiebel 15 gr. Senfsamen 15 gr. heilen weißen Pfeffer 1/4 ℔ feinen Zucker 1/2 Handvoll Salz. Alles durcheinander gelegt 3/4 mit Essig bedecken 2 Tage stehen lassen das ganze dann aufkochen die Gurken dann heraus nehmen das andere etwas einkochen und wieder kochend darüber geben.

Zucker Gurken

3 ℔ Gurken 1 1/2 ℔ Zucker 3/4 l. Weinessig Pfeffer Kanel Ingwer die Gurken müssen in Essig abgekocht werden.

Frikadellen v. Schellfisch

250 gr. gekochten Fisch 150 gr. gekochte geriebene Kartoffel 20 gr. Butter 1 Messersp. Zwiebeln Pfeffer und Salz nach Geschmack 1 Ei u. Paniermehl zum Panieren

Gebackener Knurhahn

der Fisch wird abgezogen, ausgenommen u gewaschen Man streut etwas Salz darüber, u läßt ihn 1 St. stehen. dann paniert man den Fisch, das heißt, man gibt ihn erst in Mehl, dann in Eigelb zuletzt in Zwiebackbrot. der Fisch wird kurz vor dem essen goldgelb gebraten

Gebackene Seeforelle

Bereitung wie Knurhahn

Gespickter Hecht

der Fisch wird geschuppt ausgenommen u. gewaschen. Mit dünnen Speckstreifen gespickt, mit Salz bestreut, in schäumend heißer Butter, unter fleißigem begießen im Backofen gebraten

Gekochter Schellfisch

der Fisch wird geschuppt, ausgenommen und gewaschen. Salzwasser bringt man mit Zwiebeln, Pfeffer u Lorbeerblatt zum kochen. Gibt den Fisch hinein, läßt ihn aber aufkochen u dann an der Seite des Herdes gar ziehen lassen

Fischklops

1/2 Pfd Schellfisch 1/2 Pfd gare Kartoffeln 2 ganze Eier Salz u etwas Pfeffer. der Fisch wird vorbereitet den man in Salzwasser gar gekocht mit

Fleischspeisen
Braten
Saucen
Gemüse
Kartoffelspeisen
Salate
Mehl- und Eierspeisen
Gelees und Gefrorenes
Eingemachtes
Pasteten
Backwerk
Getränke
verses

Zwiebeln, Lorbeerblätter. Der Fisch u. die Kartoffeln werden durch die Fleischmaschine gegeben. Die Masse wird mit Eiern, Salz u. Pfeffer untermischt. Man formt kleine Bällchen davon die man paniert und brät sie in heißem Fett goldgelb

Guter Bohnenkaffee

Auf 10 l. Wasser rechnet man 3/4 ℔ Kaffee
Für 1 Person rechnet man 1/2 ltr
" 10 " " " 1 Platenkuchen

Rababer

10 ℔ Rababer abwaschen und in Stücke schneiden nicht abziehen 60 gr. Zitronensäure 3 Zitronen 2 Vanillenstangen 2 Pakete Salizil 11 ltr kochendes Wasser. 8 Tage stehen lassen durch ein Tuch geben und 4 ℔ Zucker dazu nochmals 2 Tage stehen wieder durch ein Tuch geben und in Flaschen füllen.

Fischroladen

Hierzu eignet sich Schellfisch oder Seehecht Der Fisch wird ausgenommen, die Haut abgetrennt fillettiert in Portionstücke geschnitten, mit Tomatenmark bestrichen u. fein geschnittene Zwiebel darauf. Man bindet die Rollade mit einem weißen Baumwollfaden um, streut etwas Salz u. Pfeffer darüber. Butter wird in einer Bratpfanne

Zerlassen die Roladen dicht nebeneinander gesetzt in heißem Backofen 10 Minuten braten.

Fleisch-speisen
Braten
Saucen
Gemüse
Kartoffel-speisen
Salate
Mehl- und Eierspeisen
Gelees und Gefrorenes
Ein-gemachtes
Pasteten
Backwerk
etränke
verses

Hühner - Frikassee.

Das Huhn wird in der Suppe weich gekocht und dann stehen lassen. In die Suppe Petersilie, Blumenkohl o Kohlrabi und Nudel u Salz-Kosse. Ein Stich Butter und ein Eßlöffel Mehl wird geschwitzt nicht bräunen, mit halb Wasser halb Bouillon ausgerührt und genügend Salz. Zuletzt kommt ein mit etwas Wasser geschlagenes Eigelb dran und das zerteilte Huhn wird hineingelegt.

Frikadellen.

Fleischreste, etwas gare Kartoffel, Speck und Zwiebel werden über die Fleischmühle getan. Dann Pfeffer Salz und ganze Eier dazu. Kleine Bällchen formen und in Fett schön braun braten

Frito.

1 Lage in Scheiben geschnittene rohe Kartoffel, 1 Lage roh gehacktes Schweinefleisch darauf etwas Zwiebel Pfeffer und Salz dann wieder Kartoffel usw. Oben drauf Fett dasselbe wird 2 Stunden in einem Wasserbade gekocht

Kalbfleischragout

Das Fleisch wird gewaschen geklopft u in Portion große Stücke geschnitten. Mit kochendem Wasser bedeckt aufgesetzt. Gleich die nötige Menge Salz u etwas Pfeffer hinzugeben. Man läßt das Fleisch einige

Zeit kochen, stellt dann eine helle Mehlschwitze
her, füllt von der Kalbfleischbrühe auf, kocht die
Sauce gut durch, schmeckt sie Salz und Pfeffer
ab nach Wein oder Zitronensaft. Gibt das
Fleisch wieder hinein u. läßt es noch et-
was darin ziehen.

Rindfleischklößchen

½ ℔ gehacktes Rindfleisch, Salz u Pfeffer 5 Eßl.
Stoßbrot, 20 gr Butter 1 Ei 2 – 3 Eßl. Wasser
die Butter wird zur Sahne gerührt, Salz
u etwas Pfeffer hinzugegeben. das Rind-
fleisch, Stoßbrot Ei u. Wasser. Man arbei-
tet die Masse gut durch und läßt sie 10 Min.
stehen. Man formt kleine Kügelchen hier-
von, die man in leicht gesalzenem kochen-
des Wasser 3 Minuten ziehen läßt.

Zungenragout

die Zunge wird solange in Salz eingelegt, bis
aller Schleim entfernt ist. dann gut gewaschen
mit kochendem Wasser aufgesetzt u. gleich
das nötige Salz hinzugegeben. die Zun-
ge ist gar, wenn sich die Spitze leicht
durchstechen läßt. Sie wird herausgenommen
abgezogen u in Scheiben geschnitten. dann
stellt man eine helle Mehlschwitze her, füllt
dann Zungenbrühe auf und kocht die Sauce

Fleischspeisen
Braten
Saucen
Gemüse
Kartoffelspeisen
Salate
Mehl- und Eierspeisen
Gelees und Gefrorenes
Eingemachtes
Pasteten
Backwerk
Getränke
erses

gut durch. Schmeckt die Sauce nach Salz Pfeffer u. Rot-
wein ab. Gibt die vorbereiteten Spargel und Pilze hin-
ein u. läßt sie darin ziehen

Schmorbraten

Das Fleisch wird gewaschen u. gut geklopft. Mit
Salz Pfeffer u. Senf eingerieben in zerlassenem
Speck Schmalz oder Butter. Unter hinzugeben von
etwas Wasser läßt das Fleisch fest zugedeckt ge-
schmoren. Man bindet die Sauce mit Weizenmehl

Kalbsleber

Hühner-Frikassee.

Das Huhn wird in der Suppe weich gekocht und drin stehen lassen. In die Suppe Petersilie, Blumenkohl oder Kohlrabi u Muskat u Salz. Soße. Ein Stich Butter und 1 Eßlöffel Mehl wird geschwitzt nicht bräunen, mit halb Wasser halb Bouillon ausgerührt und genügend Salz. Zuletzt kommt ein mit etwas Wasser geschlagenes Eigelb dran und das zerteilte Huhn wird hineingelegt.

Frikadellen.

Fleischreste etwas gare Kartoffeln Speck u Zwiebel werden über die Fleischmühle getan. Dann Pfeffer Salz und ganze Eier dazu. Kleine Bällchen formen und in Fett schön braun backen.

Frikko.

1 Lage in Scheiben geschnittene rohe Kartoffel
1 Lage roh gehacktes Schweinefleisch ~~darauf~~ etwas Zwiebel Pfeffer u Salz. Dann wieder Kartoffel u. s. w. Oben drauf Fett dasselbe wird 2 Stunden in einem Wasserbade gekocht.

Semmelklößchen

30 gr. Butter 20 gr. Weißbrod Salz 1 Eidotter rührt man tüchtig durcheinander, giebt den Schnee von dem Ei dazu und etwas Muskat Man kocht sie 5 Minuten

Kalbfleischragout

Das Fleisch wird gewaschen, geklopft und in Portion große Stücke geschnitten. Mit kochendem Wasser bedeckt aufgesetzt. Gleich die nötige Menge Salz und etwas Pfeffer hinzugeben. Man läßt das Fleisch einige Zeit kochen, stellt dann eine helle Mehlschwitze her, füllt von der Kalbfleischbrühe auf kocht die Soße gut durch, schmeckt sie nach Salz und Pfeffer ab nach Wein, oder Zitronensaft. Gibt das Fleisch wieder hinein und läßt es noch etwas darin ziehen.

Rindfleischklößchen

1/2 Pfd gehacktes Rindfleisch, Salz und Pfeffer 5 Eßlöffel Weißbrot 20 gr Butter 1 Ei 2–3 Eßl. Wasser. Die Butter wird zu Sahne gerührt, Salz und etwas Pfeffer hinzugegeben, das Rindfleisch Weißbrot Ei und Wasser. Man arbeitet die Masse gut durch und läßt sie 10 Minuten stehen. Man formt kleine Kügelchen hiervon die man in leicht gesalzenem kochenden Wasser 3 Minuten ziehen läßt

Zungenragout

Die Zunge wird so lange in Salz eingelegt bis aller Schleim entfernt ist dann gut gewaschen, mit kochendem Wasser aufgesetzt und gleich das nötige Salz hinzugegeben. Die Zunge ist gar, wenn sich die Spitze leicht durchste-

Fleisch-speisen
Braten
Saucen
Gemüse
Kartoffel speisen
Salate
Mehl- und Eierspeise
Gelees un Gefroren
Ein-emachtes
Pasteten
Backwerk
etränke
iverses

fast gar und gibt sie auf einen Durchschlag.
Zur Füllung gibt man halb Rind halb Schweinefleisch.
Untermischt es mit einigen gar geriebenen Kar-
toffeln. Salz Pfeffer und einige in Speck zerlassenen
Zwiebeln. Man formt hieraus kleine längliche Röll-
chen wickelt die Kohlblätter rund herum bindet sie
mit einem weißen Baumwollfaden zu. Man bra-
tet die Kohlrouladen in heißem Fett von allen Seiten
gut an gibt dann etwas Wasser hinzu und läßt
sie 10 Minuten zugedeckt schmoren. Man dickt
die Sauce mit angerührtem Weizenmehl.

Rosenkohl

Die schlechten Blätter werden entfernt, der
Kohl wird in Salzwasser gar gekocht. Dann
auf einen Durchschlag gegeben und mit kal-
tem Wasser übergossen. Die Butter zerlassen, Mehl
hineingeben, halb Gemüsewasser halb Milch
aufgefüllt. Die Sauce mit Salz und Muskat
abschmecken. Den Kohl hineingeben und 10
Minuten darin ziehen lassen.

Blumenkohl.

Der Blumenkohl wird vorbereitet 1 Stunde
in Salzwasser gelegt. In kochendem Salzwasser
gar gekocht auf einen Durchschlag gegeben in
holländische Sauce 1 Eßl. Butter 2 Eßl. Mehl 1/2 l.
Milch Salz Muskat 1 Ei

Kartoffelspeisen
Salate
Mehl- und Eierspeisen
Gelees und Gefrorenes
Eingemachtes
Pasteten
Backwerk
Getränke
Diverses

Schwarzwurzeln

Die Wurzel werden geputzt, damit sie ihre weiße Farbe behalten in Essigwasser geben die 3 cm große Stücke geschnitten in Salzwasser gar gekocht und mit einer holländischen Sauce angerichtet

Sauerkraut.

Das Sauerkraut wird 2 mal mit lauwarmem Wasser gewaschen gut ausgedrückt. Schmalz wird zerlassen das Sauerkraut hineingegeben, etwas Brühe auffüllen und gar kochen lassen. Man schmeckt das Sauerkraut kurz vor dem essen nach Salz und einer Prise Zucker ab.

Überbackener Blumenkohl

Der Blumenkohl wird vorbereitet eine St. in Salzwasser gelegt in kochendem Salzwasser gar gekocht Man legt ihn zum ablaufen in einen durchschlag gibt ihn in eine vorbereitete Auflaufform. Gibt eine gute holländische Sauce darüber etwas geriebenen Käse setzt einige Butterflöckchen auf und backt den Auflauf bei guter Oberhitze ab.

Weißkohlsalat

Der Kohl wird fein gehobelt leicht gesalzen und ein paar St. stehen gelassen, dann wird er mit Rahm Essig Zwiebeln Pfeffer angemengt.

Gemischter Salat

Feldsalat wird zerlesen gewaschen, mit Öl, Essig, Pfef-
fer Zwiebeln u. Salz angemengt. Kartoffeln werden
mit der Schale gekocht abgezogen u. wenn sie kalt
sind in Scheiben geschnitten ebenso [illegible] angemengt
und zu dem Feldsalat gegeben

Schnizzelbohnen

Die eingemachten Schnizzelbohnen werden ge-
waschen einmal aufgekocht das erste Wasser ab-
gegossen dann läßt man sie gar kochen, stellt
eine halbe Mehlschwitze her, füllt Gemüsewasser auf
kocht die Sauce gut durch und schmeckt sie
mit Salz und etwas Pfeffer ab und giebt die
Bohnen wieder hinein. Man kann die Bohnen
mit einer säuerlichen Specksauce machen

Bayrisch Kraut

Weißkohl wird in Streifen geschnitten oder
gehobelt Speck wird mit 1 Untertasse fein-
geschnittener Zwiebeln zerlassen. der Kohl hin-
eingegeben, etwas Brühe oder Wasser auf-
füllen den Kohl in kurzer Brühe garko-
chen lassen nach Salz und Pfeffer abschmecken

Weißkohlsalat.

Die schlechten Blätter werden entfernt der
Kohl wird fein gehobelt oder geschnitten und
in kochendes Salzwasser gegeben. Man läßt

Kartoffelspeisen
Salate
Mehl- und Eierspeisen
Gelees und Gefrorenes
Eingemachtes
Pasteten
Backwerk
Getränke
Diverses

den Kohl 10 Mi. offen kochen gibt ihn auf einen Durchschlag. Wenn er etwas abgekühlt ist mengt man den Kohl mit etwas Öl, Essig Zwiebeln und etwas Pfeffer an.

Endiviensalat

Die schlechten Blätter werden entfernt, man drückt den Salat fest zusammen und recht fein geschnitten wäscht ihn solange bis das Wasser klar ist. Einige Kartoffeln werden in kl. Würfeln geschnitten, ebenfalls Rote Beete. Man mengt den Salat mit Öl Essig Salz Pfeffer u. etwas Zwiebeln an. Man kann auch etwas Rahm an die Sauce geben.

Eingemachte saure Kirschen

1 ℔ ausgesteinte Kirschen 1/2 ℔ Zucker 1 Messerspitze Salicyl 1-2 Eßl. Essig hinstellen bis Zucker geschmolzen ist selbiges ab u. zu umrühren mit Bumpapier zubinden.

Gurkensalat eingekocht

Schlangen Gurken auch Traubengurken aber keine gelbe werden ziemlich dick geschält die Enden abgeschnitten damit das bittere verschwindet dann in Gläser füllen 2/3 gewöhnlichen Essig u. 1/3 Wasser darauf gießen dann 20 Min bei 70 - 75 °/0 koch

lassen die Gläser aus dem Einkoch-
topf gleich heraus nehmen und warm zu
decken dann nach Belieben Gurkensalat
machen genau wie Bohnensalat

Rezepte von Berger
Käsekuchen

250 gr. Mehl 125 gr. Butter oder Margarine 80 gr.
Zucker 1 Ei abgeriebene Zitronenschale
Füllung 300 gr. Zucker 1/4 l. süße Sahne 8 Eier
2 Eßlöffel Mehl 1 1/2 ℔ Quark
Einen Mürbeteich bereiten, diesen ausrollen und
in eine eingefettete große Springform legen.
Zur Füllung Eigelb mit Zucker schaumig rüh-
ren. Quark Mehl u. Sahne untermischen, steifge-
schlagenen Eischnee unterziehen u. in die Form
geben. Kuchen bei mittlerer Hitze 70 - 90 Min.
backen. Damit er nicht zu viel Farbe be-
kommt, ein Pergamentpapier überdecken,
Kuchen kurz im Blech stehen lassen, dann
auf ein Gitter stürzen und nach 5 Minuten
auf einer Tortenplatte anrichten

Streuselkuchen mit Mohnfüllung

375 gr. Mehl 20 gr. Hefe 60 gr. Zucker 1 Prise
Salz gut 1/8 l. Milch 75 gr. Fett 1 Ei
Mohnfülle 1/2 l Milch 40 gr. Fett 50 gr. Hart

Kartoffel-
speisen
Salate
Mehl-
und
Eierspeisen
Gelees und
Gefrorenes
Ein-
gemachtes
Pasteten
Backwerk
Getränke
Diverses

weizzen grieß 200 gr gemahlenen Mohn 1 Ei
100 gr. Zucker
Streusel 120 gr. Mehl 60 gr. gemahlene Hasel-
nüssel 100 gr. Zucker 1 Prise Zimt 85 gr Butter
Aus den erstgenannten Zutaten einen Hefeteich
bereiten gut schlagen bis er sich von der
Schüssel löst. Dann in der Wärme gehen lassen
Teig auf einem eingefetteten langen Blech aus-
rollen. Für den Belag Milch mit Butter zum
Kochen bringen, Grieß und Mohn unter Rühren
einstreuen und quellen lassen. Die restlichen Zu-
taten darunter mischen und auf den Teig
streichen. Für die Streusel Butter auflösen
Mehl Haselnüsse Zucker u Zimt dazuge-
ben mit 2 Gabeln Streusel formen und
auf den Kuchen verteilen Diesen bei Mittel-
hitze 40-45 Min. backen. Den noch warmen
Kuchen mit Aprikosenkonfitüre bestrei-
chen u sofort mit der Rum Glasur
überziehen

Apfelkuchen
225 gr. Mehl 75 gr. Mondamin 100 gr.
Zucker 175 gr. Butter 1 Ei 1/2 Backpulver
Belag 2 St Äpfel etwas Rum Zucker 1/2
Stange Zimt 1 Eigelb
Mehl Mondamin Backpulver auf
1 Backbrett geben. Butter in Flöckchen

darüber verteilen. Ei u Zucker zugeben
und zu einem mürben Teig verarbeiten. Etwas
Teig zur Garnierung bereithalten. Teig dann
auswalken u in eine eingefettete Springform legen
u ca 3 cm Rand hochdrücken. Äpfel schälen vier-
teln oder achteln mit einem Stück Zucker und
Stangenzimt kurz dünsten. Zimt entfernen
Äpfel auf dem Kuchenboden verteilen, mit ei-
nem Teiggitter garnieren, dieses mit Eigelb be-
streichen und den Kuchen bei mittlerer Hitze
backen

Weichselkuchen

250 gr. Mehl 125 gr. Fett 80 gr. Zucker 1 Ei
Belag 1 1/2 - 2 kg entsteinte Weichselkirschen
Guß 1/2 l Milch 80 gr. Hartweizengrieß
80 gr. Zucker 5 Tropfen Zitronenaroma 1 Prise
Salz 3/4 kg Quark 3 Eier 3 Eßl blättrig
geschnittene Mandeln
Aus den erstgenannten Zutaten einen Mür-
beteig kneten ausrollen u in eine einge-
fettete Springform mit Rand legen. Kir-
schen dick darauf verteilen. Für den Guß
Milch zum Kochen bringen. Grieß unter-
rühren einstreuen quellen lassen. Dann
verquirltes Eigelb Zitronenschale Zuk-
ker und Quark untermischen. Zu-
letzt den Eischnee unterziehen und

Kartoffelspeisen
Salate
Mehl- und Eierspeisen
Gelees und Gefrorenes
Eingemachtes
Pasteten
Backwerk
Getränke
Diverses

über die Kirschen streichen.
Blättrig geschnittene Mandeln darauf verteilen. Backen bei mittlerer Hitze etwa 45 Minuten die letzten 10 Minuten davon bei Oberhitze backen

---

Äpfel und Kartoffel

1 Pf Kartoffeln
1½ " Äpfel
½ l. Wasser zum kochen der Kartoffeln
10 gr. Salz
zum kochen der Äpfel ¾ l. Wasser
20 gr. Zwiebeln
40 " Speck
40 " Zucker
1 Prise Salz, Essig nach Geschmack, Kartoffeln, Äpfel kochen, Speck auslassen durchgeben Zwiebeln hinzu Zucker Salz Essig Äpfel und Kartoffeln drin schwenken

Kartoffelauflauf

Man schneidet Kartoffeln mit der Schale gekocht in eine gefettete Auflaufform dann nimmt man 4 Eier zerquirlt sie gut mit ½ l. saure Sahne Salz und geriebenen Käse gießt die Masse über die Kartoffel und läßt den Auflauf im heißen Ofen backen

Kartoffel Klöße

15 dicke am Tage vorher gekochte Kartoffel 6 alte Semmel die Krume gerieben die Rinde in Würfel geschnitten und in Speck knusprig gebraten zwei Stück gerührte Butter 6 Eigelb das Weiße zu Schnee geschlagen Salz u.

Kartoffelspeisen
Salate
Mehl- und Eierspeisen
Gelees und Gefrorenes
Eingemachtes
Pasteten
Backwerk
Getränke
Diverses

was Muskat 2 Löffel Gries. Man formt von der steifen Masse Klöße wie einen Apfel dick dreht sie im Gries um kocht sie 20 Minuten in Salzwasser

Kartoffelbällchen in Fett

1/2 Pf Mehl 1/2 Pf gekochte geriebene Kartoffel 3 Eier 1 Tasse Milch 1 Eßl. Salz und 1 Päckchen Backpulver.

Kartoffelstangen

125 gr geriebene gekochte Kartoffel 125 gr. Butter 125 gr. Mehl zusammen gearbeitet und mit Salz abgeschmeckt. Stangen in der Länge eines Bleistifts davon gerollt mit Ei bestreichen bestreut mit Kümmel und Salz hellgelb backen.

Dreiding Auflauf

1 Teller in der Schale gekochte Kartoffel 1 1/2 Pf nicht zu trocken gekochtes Sauerkraut 1/2 Pf Nudeln. die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln tut man in eine mit Butter ausgestrichene Form die vorgekochten Nudeln auf die man Butter streicht das sie schön braun werden. Man bäckt den Auflauf bei guter Hitze 1/2 Stunde

Schwemmklöße

1 kleine Tasse Mehl 1 große Tasse Milch. Salz Muskat 1 Ei. das Mehl wird mit der Milch ver-

rührt. Salz und Muskat hinzugeben. Auf dem Herde unter ständigem rühren zu einem festen Kloß abgebacken. Man läßt die Masse gut abküh-len, und unterzieht das ganze Ei. 1/4 Stunde vor dem essen formt man mit Hilfe der Teelöffel kleine Klößchen die man auf die kochende Suppe gibt und 10 Min. darauf ziehen läßt dabei ablassen

Grießklöße

1/2 l. Milch oder Wasser bringt man mit etwas Salz und Muskat zum kochen. Läßt 60 gr. Grießmehl hineinlaufen und backt die Masse zu einem festen Kloß ab. Läßt sie erkalten und unterzieht ein gan-zes Ei. Eine viertel Stunde vor dem essen sticht man kleine Klöße ab, die man auf die kochende Suppe gibt und darauf ziehen läßt

Eier oder Mehlpfannkuchen.

2-3 Eigelb verrührt man mit etwas Salz. Gibt abwechselnd 1/2 kl Mehl 1/2 l Milch 1/4 l Wasser hinzu zuletzt den steifgeschlagenen Eischnee. Schmalz wird zerlassen die in Scheiben geschnit-tenen Apfel hineingeben. Gibt etwas Teig da-rüber backt den Pfannkuchen von beiden Seiten goldgelb und bestreut ihn mit Zucker

Markklößchen

Das Mark wird zerlassen so viel Zwieback hinein

Salate
Mehl- und Eierspeisen
Gelees und Gefrorenes
Eingemachtes
Pasteten
Backwerk
Getränke
Diverses

geben daß ein fester Teig entsteht. 1 Ei Salz und Mus-
kat. Man läßt die Masse 1/4 Stunde stehen. Formt kl.
Klößchen davon gibt sie auf die kochende Suppe läßt
sie 10 Minuten ziehen nicht kochen

Zwiebackklöße

1 Eßl. Butter rührt man zu Sahne gibt etwas Salz
1 Ei, Muskat hinzu gibt 5 Eßl. gestoßenen Zwieback
oder Weißbrot hinzu. Formt kleine Klöße die man
auf der Suppe ziehen nicht kochen läßt

Verschiedenes

Bauernfrühstück

Die Kartoffeln werden mit Schalen gekocht (abgezogen) und dann erkaltet. Die Kartoffeln werden in zerlassenem Fett gebraten etwas Salz und Pfeffer darüber gestreut. Bratwurst oder Schinken schneidet man in kleine Würfel und gibt sie auf die Kartoffeln. 3 ganze Eier verrührt man mit soviel Mehl wie die Eier aufnehmen. Gibt soviel Milch hinzu, daß ein dicklicher Pfannkuchenbrei entsteht gibt ihn über die Kartoffeln und backt ihn dann goldgelb

Reisrand

1/4 Pfd Reis wird gewaschen mit einem Stück Butter u. etwas Salz gar gekocht. Man kocht den Reis dick und schmeckt ihn mit Salz und Zitronensaft ab. Den Boden einer eingefetteten Kranzform belegt mit Streifen geschnittenen Wurzelscheiben drückt den Reis fest hinein u. läßt ihn entweder im Backofen 20 Min. backen oder kocht ihn im Wasserbade dieselbe Zeit

Irisch - Stu

Hammelfleisch oder Rindfleisch wird in kleine Würfel geschnitten. Mit Salz Pfeffer Zwiebeln in kochendem Wasser aufgesetzt und 2-3 Stunden gekocht. Weißkohl wird in feine Streifen geschnitten mit kochendem Wasser überbrüht und zu dem Hammelfleisch gegeben. Die rohen Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten und ebenfalls zu dem Fleisch gegeben. Man schmeckt das Gericht scharf nach Salz und Pfeffer ab

Salate
Mehl- und Eierspeisen
Gelees und Gefrorenes
Eingemachtes
Pasteten
Backwerk
Getränke
Diverses

Eierstich

2 ganze Eier schlägt man mit 12 Eßl. Milch unter etwas Salz und 1 Messerspitze Mußkat Gibt die Masse in einen eingefetteten Tassenkopf und stellt sie eine halbe Stunde vor dem [W]asser auf die kochenden Kartoffeln. Ist der Eierstich fest sticht man ihn mit einem Teel. ab und gibt ihn in die Suppe

Zwiebackklöße

1 Eßl. Butter rührt man zu Sahne Gibt 8 Eßl. Stoßbrot 2 ganze Eier Salz und Mußkat hinzu Läßt die Masse 1 Stunde stehen formt kleine Kugeln davon und läßt sie in der Suppe 10 Minuten kochen

Heringssalat für 4 Personen

2 Heringe 1 kl Äpfel 6-8 Kartoffeln 1/4 Pfd Kalbfleisch 2-3 Essiggurken 1 Zwiebel Man schneidet die Zutaten in Streifen und mengt sie mit den Rotebeeten Essig Öl und etwas Pfeffer an

Markklöße

1 große Tasse Mehl 1 kleine Tasse Milch Salz und Mußkat Diese Zutaten werden gut verrührt und auf dem Herde zu einem Kloß abgebacken Ist die Masse erkaltet unterzieht man 1 ganzes Ei und das mit der Gabel zerkleinerte Mark Weitere Zubereitung wie Schwemmklöße

Gespicktes Filet mit Gemüse garniert

Das Filet wird gewaschen abgeklopft und gehäutet und

mit dünnen Speckstreifen gespickt. Man bratet das Filet in hei-
ßer Butter und zerlassenem Speck an und gibt gleich Salz dazu und
läßt es unter öfterem Umwenden und fleißigem begießen
auf 1 St 8 - 10 Minuten braten Man gibt zuletzt Rahm in
die Sauce und schmeckt sie noch Salz und etwas Pfeffer ab.

Gefüllte Kalbsbrust

das Fleisch wird gewaschen die Rippen vorsichtig herausgetrennt
Knorpel und Häute entfernt dann geklopft und gesalzen Zur
Füllung nimmt man halb Rind halb Schweinefleisch
Untermischt es mit Eier Salz Pfeffer Zwiebeln etwas Wasser
und läßt die Masse 1/4 Stunde stehen dann formt man
ein längliches Brot davon legt es auf die Kalbsbrust
drückt in die Mitte ein hartgekochtes Ei nun Pfeffer
gurke wickelt die Kalbsbrust auf näht sie zu,
umwickelt sie mit einem Bindfaden bratet sie
in heißer Butter von allen Seiten goldgelb an
unter hinzugeben von Wasser läßt man sie im
Backofen unter fleißigem begießen 3-4 Stunden
braten Man bindet die Sauce mit Mehl und gibt
zuletzt Rahm daran

Rüben auf Teltower Art

die Rüben werden geschält und in Streifen geschnitten
Butter wird zerlassen mit Zucker gebräunt. die Rü-
ben hineingeben und gut durchbräunen lassen et-
was Wasser die nötige Menge Salz hinzugeben. die
Rüben gar schmoren lassen und auch Salz Pfeffer

Salate
Mehl- und Eierspeisen
Gelees und Gefrorenes
Ein-gemachtes
Pasteten
Backwerk
Getränke
Diverses

und Zucker abschmecken.

Gefüllter Kohlkopf

Hierzu nimmt man am besten Wirsing die schlechten Blätter werden entfernt die übrigen Blätter vorsichtig abgetrennt die dicken Rippen werden glatt geschnitten der Kohl wird in Salzwasser fast gar gekocht. dann stellt man eine Fleischfüllung wie bei Kohlrouladen her Auf eine dafür bestimmte Serviette legt man die Kohlblätter aus, streicht von der Fleischfüllung darüber dann wieder eine Lage Kohl u. s. w. Man bindet die 4 Enden der Serviette zusammen und kocht sie im Wasserbade 1-1 1/2 Stunde und gibt eine Beschamelsauce dazu

Gulasch

Das Fleisch wird geklopft in kleine Stücke geschnitten mit heißem Wasser bedeckt mit Salz Pfeffer und feingeschnittenen Zwiebel weich gekocht. dann stellt man eine dunkle Mehlschwitze her füllt von der Brühe auf, läßt die Sauce gut durchkochen. Gibt das Fleisch wieder hinein und schmeckt die Sauce nach Salz und Pfeffer ab

Rüben mit holländischer Sauce

die Rüben werden in Streifen geschnitten in Salzwasser gargekocht und mit holländischer Sauce angerichtet

Rindfleischrouladen

Man nimmt hierzu ein Stück aus der Keule. Das

Fleisch wird geklopft gesalzen mit etwas Pfeffer bestreut
Man legt auf die Mitte der Rolade eine Scheibe Speck
eine kleine Essiggurke und etwas gehackte Zwiebeln
Rollt die Rolade auf bindet sie mit einem Baumwollfa-
den zu bratet sie in kochend heißer Butter an. Unter Hin-
zugeben von etwas Wasser läßt man die Roladen
fest zugedeckt 2½ – 3 Stunden schmoren. Man bindet die
Sauce mit Weizenmehl.

Leipzigerallerlei

Wurzel Spargel Erbsen Blumenkohl Kohlrabi werden
vorbereitet in Salzwasser gar gekocht. dann stellt
man eine helle Mehlschwitze her füllt Gemüsewasser auf
kocht die Sauce gut durch und schmeckt sie nach Salz
und Pfeffer ab Gibt das Gemüse wieder hinein
und gibt zuletzt etwas fein gehackte Petersilie hinein

Königsbergerklops

Rindfleisch und Schweinefleisch wird durch die Fleisch-
mühle gegeben Auf ½ Pfd Fleisch gibt man 50 gr.
fein gehackte Sardellen hinzu. Man untermischt
die Füllung mit eingeweichtem Weißbrot Eiern Salz
und Pfeffer. Man formt kleine Bällchen davon die
man in leichtem Salzwasser 10 Min. kocht. dann
stellt man eine helle Buttermehl her füllt von
Klopsbrühe auf kocht die Sauce gut durch gibt
Sardellen und Kapern hinzu

Salate
Mehl- und Eierspeisen
Gelees und Gefrorenes
Eingemachtes
Pasteten
Backwerk
Getränke
Diverses

Schinkenauflauf

1½ ℔ Makaroni oder Nudeln werden in 3 cm große Stücke gebrochen in leichtem Salzwasser gar gekocht auf einen Durchschlag gegeben mit kaltem Wasser abgespült. 1/2 ℔ Schinken wird durch die Fleischmaschine gegeben oder in kleine Stücke geschnitten. 1/2 l. Milch werden mit 2 Eiern verquirlt alle Zutaten werden zusammen gut vermischt und in eine vorbereitete Auflaufform gegeben. Man gibt fein geriebenen Käse hinein und etwas gestoßenen Zwieback darüber setzt kleine Butterflöckchen auf und backt bei guter Oberhitze ab

Ragoutfin

Hierzu verwendet man Kalbszunge auch Geflügel und Kalbsbratenreste. Das Fleisch wird in kleine Stücke geschnitten in leicht gesalzenem kochendem Wasser gegeben und darin mehr ziehen als kochen lassen dann stellt man helles Buttermehl her füllt die Kalbfleischbrühe auf kocht die Soße gut durch, dickt ein und schmeckt sie scharf mit Salz und Pfeffer ab. Gibt das Fleisch wieder hinein und gibt kleine Champignons oder kleine Pilze hinein. Man füllt das Ragoutfin in Bl. Blätterteigpastetchen oder Muscheln. Letztere werden mit etwas geriebenem Käse überstreut und im Backofen überbacken.

— — — —

Schmalznüsse

6 Eier 1 ℔ Zucker 1/4 ℔ Schmalz 1/4 ℔ Butter 2 ℔ Mehl 1/4 ℔ Mandeln, Sukade etwas Vanille 5 Pf. Hirschhornsalz oder 2 Pakete Backpulver macht dann wallnußgroße Ballen davon. Statt Van. u Sukade kann man auch Zitronen nehmen. Backt sie auf einen Blech hellgelb

Schokoladenglasur 5 Eßl Wasser 2 gute Eßl Zucker 2 fl. Eßlöffel Kakao 1 Eßl. Butter aufkochen lassen u schnell über die Torte streichen

Sahne Kugelchen

200 gr Butter rührt man zu Sahne gibt 150 gr Zucker 3/4 ℔ Mehl u eine kl. Messerspitze Backpulver man arbeitet den Teig durch und formt davon kl. Kugel deren Spitze man erst in Eigelb und dann in Van Zucker taucht. Man kann die Plätzchen mit einer halbierten Mandel verziert

Makronen 2 Tassen Haferflocken 2 Tassen Mehl 1 Tasse Zucker 2 Eier 1/4 ℔ Fett 1 Paket Backpulver

Makronen 1941 gemacht

4 Tassen Haferflocken 2 Tassen Reisflocken 2 Tassen Mehl 2 Tassen Zucker 4 Eier 1 Backpulver abgeriebene Schale einer Zitrone 1/2 ℔ Fett oder halb u halb.

Haferflocken - Makronen

1 ℔ Haferflocken 40 gr. Butter 1 Messerspitze Backpulver 150 gr. Zucker 2 Eier Haferflocken in 20 gr But

ter u 2 Eßl. Zucker hellbraun rösten
20 gr. Butter die Eier und Zucker zu Sahne rühren und die Haferflocken durchmengen.

Pfeffernüsse

4 Eier 1 ℔ Zucker wallnußdick Butter 1 ℔ Mehl 1/4 ℔ gehackte Mandeln 1/5 ℔ Zitkade 50 gr Orangent Schale und Saft einer Zitrone 1 Teel. Zimmt 3/4 Teel. Nelken 10 gr. Backpulver. Eier Butter und Zucker werden 3/4 St. gerührt dann giebt man nach u nach alle Zutaten u zuletzt das Mehl mit dem Backpulver hinein rollt die Massen aus formt kl. runde Kugelchen davon, und backt sie bei mittlerer Hitze: die Mandel können auch fehlen.

Hefeteich für Obstkuchen

Von 350 gr Mehl 3/8 l. gute warme Milch 2 Eßl. Zucker Prise Salz u 60 gr. Hefe macht man einen Hefeteich. Läßt dieses raschen und knetet dann 1 ℔ angewärmtes Mehl, 200 gr. zerlassene Butter 150 gr. Zucker daran. Ist dieser Teich nun noch einmal gerascht so bringt man ihn auf ein Backblech und rollt ihn dünn aus. Für Apfelkuchen läßt man etwas Teig zurück zur Decke. Legt Äpfel dazwischen dann den Deckel u belegt mit Butter, streut Zucker u gehackte Mandel darüber

Mandelbrot

1 ℔ Mehl 300 gr. Zucker 6 Zwiebäcke 4 Eier 1/4 ℔ Butter 1 Backpulver 1 P. Vanillezucker Bittermandelöl geriebene Wallnüsse mit Eigelb bestreichen. 3 lange Streifen auf dem Backblech legen,

noch warm durchschneiden

Honigplätzchen. 1942 gemacht

2½ ℔ Mehl ¾ ℔ Zucker 1½ ℔ Syrup 3 Eier ½ ℔ Fett 25 gr. Potasche etwas Nelkenpfeffer Pottasche in kalten Wasser anrühren den Syrup nicht zu heiß machen das die Pottasche nicht verbrennt.

Berliner Brot von Wiendiek

1 ℔ Mehl 1 ℔ Zucker, 3 Eier, 1 Paket Backpulver, 125 Gramm Haferflocken (geröstet in der Pfanne) Mandelöl, Zimt, Kakau usw. Fingerdicke Rollen auf ein Blech legen, halbbraun backen, mann schneidet in Stücke.

Schokoladen - Guß

200 gr. Puderzucker 30 gr. Kakao 3 Eßlöffel heißes Wasser oder Milch. Man gibt 25 gr. zerlassenes Kokosfett hinzu, so erhält es einen glänzenden Guß. Den gesiebten Puderzucker verrührt man mit dem heißen Wasser zu einem dickflüssigen Guß. Der über die noch warmen Plätzchen gegeben wird.

Salate
Mehl- und Eierspeisen
Gelees und Gefrorenes
Eingemachtes
Pasteten
Backwerk
Getränke
Diverses

Fitzebohnen-Salat.

Abziehen in Enden schneiden und weich kochen. Dann 1 Löffel Öl 1½ Löffel Essig Salz, ~~Essig~~ Zucker Pfeffer u. Zwiebel nach Geschmack und langsam unrühren Gurken ebenso.

Italienischer-Kartoffelsalat.

Kartoffel, Gurken, Hering und Sellerie (Fleisch) wird nach Belieben in Streifen oder Würfel geschnitten. Hierzu Mayonaise bestehend aus 4 ganzen Eiern 4 Eßl. Essig 4 Eßl. Öl, 1 Teel Senf, Salz und etwas Zucker Rühren bis zum Kochen. Nach Belieben einige Löffel saure Sahne

Selleriesalat

1 Knolle Sellerie
1½ l. Wasser
15 gr. Salz
2 Eßl. Öl
1-2 Eßl. Essig
2-3 Eßl. Brühe
1 Prise Salz

Sellerie gewaschen in der Schale ½ Stunde abgekocht, kalt überspült, abgeschält Scheiben geschnitten. Tunke warm darüber gut durchziehen lassen

Bohnensalat

1 Büchse Bohnen

2 Eßl. Öl
1–2 Eßl. Essig
Salz etwas ger. Zwiebel

Italienischer Salat

2 gew. Heringe
2 Äpfel
6–8 gekochte kalte Kartoffel
1/2 Pf Kalbsbraten 1 Salzgurke 1/4 Pf roher geräucherter Schinken 3 Eßl. Öl 2 Eßl. Essig 2–3 Eßlöffel Bouillon 1 Messerspitze geriebene Zwiebel 1/2 Teelöffel Zucker 1 x kalte Mayonaisensauce. Alles in kleine längliche Filets schneiden mit Sauce u. Mayonaise mischen abschmecken

Schloßsalat

In Scheiben geschnittene gute Kartoffeln werden mit folgender Sauce begossen 3 Eidotter rührt man mit 3 Löffel gutem Olivenöl tropfenweise recht schaumig, tut etwas Zwiebel Pfeffer Salz Essig und etwas Sahne dazu.

Heringsbeilage

Man wässert die Heringe in Wasser u. Milch und schneidet sie in feine Streifen, worüber man folgende Sauce anrichtet: 1 Tassenkopf saurer Sahne wird mit 2 Eßl. Öl etwas Essig 1 Teel. Senf u. wenig feiner ger. Zwiebel etwas Pfeffer verrührt wo-

wie der Hering eine Nacht durchzieht.

Sülzen Sause

2 Eier dick Butter zu Sahne rühren 4 harte Eidotter fein anzurühren darauf 2 rohe Eigelb ungefähr 2 Tel. Senf 8 Löffel Salatöl Tropfenweise dazu unter ständigem rühren eine geriebene Zwiebel Messerspitze Zucker und Salz ganz wenig 2-3 Löffel Essig.

Sause zum Griesmehlauflauf

Wasser wird mit Saft und Apfelsinen Schalen gekocht dann wird Stärke angerührt.

Sause zu Bohnen

Butter u. Mehl werden in einem Topf geschwitzt dann kommt halb Wasser u Milch dazu Petersilie. Die Bohnen müssen noch tüchtig mit der Sause kochen

Erdbeer Saft

Man rechnet 1 ℔ auf 1 ℔ wenn der Zucker klar ist läßt man die Beeren einige Stunden stehen schüttet sie durch ein Tuch und den klaren Saft in Gläser.

Apfelsinenliquer

die von der weißen Haut entfernte Apfelsinenschale von 6 Apfelsinen tut man in 1 Glas gießt 200 g Spiritus darauf und läßt ihn 6 Wochen stehen Auf 4 ℔ Wasser 4 ℔ Zucker. Nachdem es gekocht hat gießt

man für 20 Pf Citronensäure dazu.

Ein Sauce

Der ausgebratene Speck wird mit Mehl geschwitzt Wasser 2-3 Eigelb und Zucker und Salz

Senf Sauce

Mehl wird mit Butter geschwitzt Wasser Salz 2 Eidotter wird mit Zucker und Senf fein gerührt.

Sauce zu Spargeln

Butter 4-6 Zwiebacke und Spargelwasser

Spargel Sauce

Butter wird mit Mehl geschwitzt Spargelwasser Eigelb und Salz

Frucht Saft

Auf 4 ℔ Frucht 1 1/2 l. kochendes Wasser 25 g Weinsteinsäure 4-4 1/2 ℔ Zucker davon gießt man das Wasser mit der Säure über die Frucht stellt dasselbe 24 Stunden hin nach 24 Stunden durchgießen Mit einem silbernen Löffel rührt man den Zucker durch. 1/2 Stunde rühren dann in Flaschen gefüllt und gut verkorkt und zum ruhig hinstellen

Preiselbeeren

Man rechnet auf 10 ℔ Beeren 3 ℔ Zucker

Mehl- und Eierspeisen
Gelees und Gefrorenes
Eingemachtes
Pasteten
Backwerk
Getränke
Diverses

Stachelbeer Marmelade

die ganz reifen Beeren werden durchgeben auf 1 ℔ Beeren kommt 1 1/2 ℔ Zucker die Beeren kommen in den geläuterten Zucker dieses muss kochen bis es steif

---

Backwerk

Berlinerpfannkuchen

1 ℔ Mehl 40 gr. Hefe 1/4 l. Milch Hefestück ansetzen in die Mitte des Mehles geben 2–3 Eier schlägt man mit 150 gr. Zucker schaumig. Gibt 50 gr. zerlassene Butter hinzu ist das Hefestück aufgegangen gibt man alle Zutaten zusammen. Rollt den Teig aus mit einem Teelöffel setzt man auf die Hälfte des Teiges in gewissen Abstand Marmelade, klappt die andere Hälfte darüber sticht sie mit einem Wasserglase aus, und stellt sie zum aufgehen hin. Palmin oder Schmalz wird zerlassen, wenn es kochend heiß ist gibt man den Pfannkuchen hinein und backt ihn goldgelb er ist gar wenn an der Backnadel nichts mehr hängen bleibt

Krümelkuchen

200 gr. Butter rührt man zu Sahne. Gibt 200 gr. Zucker 2 ganze Eier hinzu 1 ℔ Mehl 1 P. Vanillezucker 2 Paket Backpulver die Hälfte des Teiges krümelt man in eine vorbereitete Springform gibt das gesüßte Apfelkompott darauf oder Marmelade gibt die übrige Hälfte des Teiges darüber und backt den Kuchen bei mässiger Hitze ab.

Windbeutel

1/4 l. Wasser bringt man zum kochen gibt 1/4 lb Butter hinein. Unter ständigem rühren 150 gr. Mehl. Man rührt so lange bis sich die Masse als fester Kloß vom Topfe löst dann gibt man 4 ganze Eier hinzu und zwar rührt man 1 Ei nach dem andern. Mit einem Eßl. den man in heißes Wasser getaucht hat setzt man kleine Häufchen auf ein kaltes Backblech. Die Windbeutel müssen bei ganz mäßiger Hitze gebacken werden. Sind sie gut abgekühlt, schneidet man sie auf und füllt sie mit Schlagsahne oder falscher Buttercreme.

Blätterteich

1/2 lb Mehl siebt man auf ein Backbrett macht in der mitte eine Vertiefung und gibt 1 ganzes Ei hinein von der mitte aus verrührt man das Ei mit dem Mehl knetet den Teig gut durch, sollte er noch zu bröcklich sein gibt man einige Tropfen Wasser hinein. Man rollt den Teig 1/2 ctm dick aus und legt auf die mitte des Teiges 1/2 lb Butter. Man schlägt den Teig von allen Seiten rum und beginnt ihn vorsichtig auszurollen dann läßt man den Teig 10 Minuten stehen (Am besten auf Eis) schlägt ihn abermals von allen Seiten ein und wiederholt so 4–5 mal mit einer Zwischenpause von je 10 Min. Die

Mehl- und Eierspeisen
Gelees und Gefrorenes
Eingemachtes
Pasteten
Backwerk
Getränke
Diverses

der letzten Tour rollt man den Teig aus, rädert den Teig in drei oder vier Teile aus gibt auf die Mitte Marmelade klappt den Teig von allen Seiten zu bestreicht ihn mit Eigelb und Kristallzucker

Baumkuchentorte

1/2 Pfd Butter rührt man zu Sahne gibt 150 gr. Zucker 6 ganze Eier hinzu 1/2 Pfd Mehl 1 Glas Arrak oder Rum Auf einen eingefetteten Springformboden streicht man eine Schicht Teig man backt ihn bei guter Hitze ab und streicht eine dünne Schicht darüber setzt ihn auf einen Behälter mit Wasser backt ihn goldgelb und verfährt so lange bis der Teig alle ist

Rehrücken

1/2 Pfd Butter rührt man zu Sahne gibt 150 gr. Zucker 2 ganze Eier hinzu rührt dies 20 Minuten 3/4 Paket Backpulver 3/4 Pfd Mehl Man gibt den Teig in eine vorbereitete Rehrückenform, backt ihn bei guter Hitze ab überzieht ihn wenn er noch warm ist mit einer Schokoladenglasur. 5 Eßl. Puderzucker verrührt man mit 2 Eßl. Kakao und etwas Wasser zu einem dicken Brei streicht ihn über den Kuchen und bespickt ihn mit Mandelstreifen.

Dunkler Rehrücken

100 gr. Butter 100 gr. Zucker 5 – 6 Eier 100 gr geriebene Mandel 100 gr. Schokolade 75 gr. gestoßenen Zwieback 1/2 Paket Backpulver Die Butter rührt man

schaumig. Gibt Zucker u. die Eigelb hinzu rührt und
nach die übrigen Zutaten zuletzt den Eischnee. Man
gibt den Teig in eine wohlweite Form man
bestreicht ihn warm er, überzieht ihn mit der
Glasur vom Rehrücken –

Marmorplätzchen

200 gr Butter rührt man zu Sahne. Gibt 200
gr. Zucker einige Eßl. Milch und 2 Eier hinzu. 1 Pf
Mehl ½ Packt Backzucker. Die Hälfte des Teiges
rollt man dünn aus die andere Hälfte des Tei-
ges wird mit Kakao dunkel gefärbt der
Teig wird ebenfalls dünn aufgerollt und auf
den andern Teig gelegt. Nun rollt man die
beiden Teige zusammen auf, schneidet ½ cm
dicke Streifen davon die man bei guter
Hitze backt.

~~[illegible]~~ Schokoladentorte

½ Pf Butter ½ Pf Zucker ½ Pf Mehl 10 Eier 75 gr
geriebene süße Mandeln zuletzt den steif ge-
schlagenen Eischnee. Man backt hiervon
2–3 Tortenboden unter den Rest des
Teiges gibt man 75 gr. geriebene
süße Mandeln zuletzt den steif geschla-
genen Eischnee Man backt hiervon 2–3
Böden unter den Rest des Teiges gibt
man 75 gr geriebene Schokolade. Die

Mehl- und Eierspeisen
Gelees und Gefrorenes
Eingemachtes
Pasteten
Backwerk
Getränke
Diverses

einzelnen Böden werden mit Schlagsahne und Buttercreme bestrichen. Man verziert es mit Schlagsa[hne]

Linzertorte

200 gr. Butter rührt man zu Sahne gibt 1/2 ℔ Zucker 4-5 Eier hinzu 400 gr. Mehl u. 3/4 Paket Backpulver Man füllt Springform mit einer Lage Teig gibt dick gekochtes Pflaumenmuß darauf, dann wieder Teig und backt ihn eine Stunde

Sultanzopf

℔ Mehl 3/4 ℔ Rosinen 200 gr. Butter 80 gr. Hefe 4 Eier 2 Teelöffel Salz [illegible] 3/4 l. Milch.

Tortenboden für eine Obsttorte

3 Eier wiegen so viel Mehl als das Gewicht der 3 Eier desgleichen so viel Zucker ein Stückchen Butter, 1 Vanille etwas Backp. und ein klein wenig Salz.

Mürbe Teich

100 gr. Butter 100 gr. Zucker 200 gr. Mehl 1 Ei ½ Backpulver 1 Vanillezucker

Schokoladenguß

7 Teelöffel Kakao 7 Teelöffel Zucker 7 Teelöffel Wasser 7 Teelöffel Butter

Eier Vanille Platzchen

500 gr. Zucker 6 Eier 2 Päckchen Vanillen Zucker 600 gr. Weizenmehl 1 Päckcher Backpulver

Frankfurter Kranz

1 ℔ Mehl ½ ℔ Zucker 1 Backp. 4-5 Eier 1 Vanille
175 gr. Butter Zucker Butter Eier zu Sahne rühren
und hernach das Mehl
Creme ½ l. Milch ¼ ℔ Zucker ¼ ℔ Butter 2 Eier

Eierplätzchen

10 Eier 1 ℔ Zucker 1 ℔ Mehl etwas Hirschhornsalz

Sandtorte

2 Tassen Mehl 1 Tasse Zucker 1 Tasse Milch 1 Backpulv.
1 Vanillezucker 2 Eier

Gefüllte Ingplätzchen

65 gr. Butter 65 gr. Zucker 2 Eier ½ ℔ Mehl gemischt
mit 1 Paket Backpulver. Die Masse gut verarbeiten
dann runde Plätzchen mit einem Weinglas ausstechen
und abbacken 2 Seiten mit Marmelade bestreichen
und je 2 zusammen klappen.

Honig - Platzchen

½ ℔ Honig 300 gr. Zucker 150 gr. Mandeln
1 gehäuften Eßl. Zimmt etwas Muskat oder Kardamonn 1 Messerspitze gemahlenen Nelkenpfeffer 1
℔ Mehl mit Hirschhornsalz 1 Messerspitze

Gebäck

¾ ℔ Butter ½ ℔ Zucker 2 Eier 1 gutes ℔ Mehl mit

Mehl- und Eierspeise
Gelees u Gefroren
Ein- gemach
Pastete
Backw
Getränk
iverses

etwas Hirschhornsalz 2 Löffel Rum

Weihsbrot

3 ℔ Mehl 3/4 l. Milch 1/2 ℔ Rosinen 1/2 ℔ Korinten 1 Ei Stück Butter und Schmalz für 5 Pf Hefe etwas Salz und Zucker

Schokoladen - Kakes Kuchen

2 Eier 2 gute Esslöffel voll Kakao 200 gr. Palmin 150 gr. Zucker 3 Pakete Leibnitzkeks Eier und Zucker gut verrührt dann langsam Kakao darunter mischen zerlassene Palmin hinzutun nicht zu heiß. Die Kekslagenwerse mit dieser Masse füllen und den Kuchen bestreichen nach Belieben garnieren mit Mandeln

Obstkuchen

250 gr. Mehl 50 gr. Puddingpulver 150 gr. Zucker 50 - 100 gr. Butter oder Schmalz 1 Ei 1 Backp. und etwas Milch durch kneten und goldbraun backen Dann das Obst darüber und wieder etwas backen dann den Guß 4 gehäufte Esslöffel Zucker 3 Esslöffel saure Sahne 2 Eigelb zuzammen glatt rühren am Schluß den Eierschnee dadurch dann wieder schön braun backen

Schokoladenkuchen

1 ℔ Mehl 1 ℔ Zucker 1/2 ℔ Butter 1 Vanille 1 1/2 Backp. 4 Eier etwas Milch 2 Löffel Kakao.
Guß 1 Ei 4 Esslöffel voll Zucker 2 gehäufte Esslöf.

fel voll Kakao 1 Stück Palmin 1/8 von Tafel Ei und Zucker rühren Kakao darunterrühren zuletzt Palmin dann mit Mandeln verzieren.

Schichttorte

250 gr. Butter werden mit 250 gr. Zucker schaumig gerührt, dann gibt man 2 Eier 125 gr. geriebene Mandeln 20 gr. Vanille 2 Päckchen 1 Teelöffel Backpulv. 1 Esslöffel Arack u 50 gr. Mehl. 2 Stunden stehen lassen, aus rollen und 5 gleichmahsige Böden backen danach nimmt man Creme und Gelée und füllt die Torte ein Guss aus Schokolade

Apfel - Kucken

3/4 ℔ Mehl 150 gr. Butter 150 gr. Zucker 2 Eier 1/2 Backp. 1 Eßl. Cognack rührt und knetet alles zu einem festen Teich rollt einen Boden und drückt ihn in die ausgefettete Form einen ziemlich hohen Rand drückt man, dann schneidets man die ~~Scheiben~~ Äpfel in dünne Scheiben auf diesen Boden (zirka 3 ℔ Äpfel) rührt den übrigen Teich zu einem Deckel u bestreicht ihn mit zerlassener Butter streut Zucker und nach Belieben in Scheibchen geschnittene Mandeln drüber. Zwischen den Äpfeln streut man gut Zucker vermischt mit Vanillen Zucker.

Mehl- und Eierspeisen
Gelees u[nd] Gefroren[es]
Eingemacht[es]
Pastete[n]
Backwer[k]
Getränke
[D]iverses

Apfelsinenspeise.

250 gr. Zucker und 8 ganze Eier werden schaumig gerührt, man gibt den Saft von sechs Apfelsinen, die abgeriebene Schale einer Apfelsine und drei viertel Liter Weißwein hinzu. Auf gelindem Feuer schlagen, bis sich die Masse dickt; sie darf aber nicht kochen. dann rührt man 30 gr. aufgelöste weiße Gelantine dazu und füllt die Masse in Glasschalen. Man belegt die Speise mit eingemachten Früchten und reicht kleines Gebäck oder Schlagsahne dazu.

Eierauflauf

4 Eigelb und 4 Eßlöffel Zucker werden etwa 45 Mi[n.] gerührt. dann vermischt man die Masse mit dem sehr steif geschlagenen Eiweiß und schüttet sie in eine gebutterte Form. Man backt den Auflauf zwanzig Minuten und serviert ihn sofort

Erd oder Himbeersaft

3 ℔ Frucht 3 kl. Löffel Salizil 1½ l abgekochtes Wasser warm darüber, 24 Stunden stehen lassen durchgeben und dann den Zucker dadurch
3 ℔ Zucker klar rühren

Rum Topf

2 ℔ Frucht gleich welche Art bei Rhabarber kann man anpfangen oder Erdbeeren diese 2 ℔ Frucht sauber waschen 200 gr – 250 gr Zucker drüber streuen über Nacht stehen lassen am andern Morgen schön weich kochen in einen Steintopf füllen ~~1 Teelöffel Salizyl~~ durchrühren dann so wie man es hat das nächste Obst nehmen auch 2 ℔ Frucht 200 gr – 250 gr. Zucker dann aber eine Messerspitze Salizyl nehmen immer wieder gut untereinander verrühren aber immer schön kalt dan weiter drin tun bis Pflaumen Äpfel hinein dann den Topf schön zubinden wie immer

Mehl- und Eierspeise
Gelees u Gefroren
Ein-gemacht
Pastete
Backwe
Getränke
Diverses

Galantine-Pudding

6 Eier 1/2 ℔ f. Zucker 1/2 Zitronenschale 25 gr. Gel. Die Gel läßt man in einer halben Tasse heißem Wasser auflösen. Man rührt die Eidotter mit dem Zucker u. Zitrone 1/4 Stunde, gibt dann ein Glas Wein u. die aufgelöste Gel hinzu und zuletzt den Schnee - Vanille Soße.

Stärke-Pudding

1 l. Milch 125 gr. Stärke 5-6 Eier, 100 gr. Zucker 1 Stück Vanille. Zum anrühren der Stärke muß man Milch besonders nehmen

Gemischter-Pudding

1 l Milch 100 gr. Gries 100 gr. Stärke 5-6 Eier 150 gr. Zucker, Vanille o Zimmt u. Zitronenschale

Apfel-Pudding

1/2 l Apfelmus Saft von Zitronen, 25 gr. Gel 4 Eiweiß 250 gr. Zucker 1/2 l Apfelbrei wird mit Zitronenschale und etwas Zimmt gewürzt mit 1/4 ℔ Zucker u. 30 gr. aufgelöster roter Gel mehrmals aufgekocht und kalt gestürzt

Wein-Pudding.

1/2 l. Wein 150 gr. Zucker Saft und abg. Schale einer halben Zitrone ganzer Zimmt 15 gr. Galantine

Rum-Pudding

1/2 l frische Milch, 150 gr. Zucker 5 Eier Schale einer Zitrone
1/8 l Arrac 20 gr. Gelantine

Kirschschaum

5 Eiweiß rührt man mit 125 gr. dicken Kirschsaft zu stei-
fem Schnee fügt 1 gr. Zitronensaft hinzu vermischt die Mas-
se mit 10 gr. roter Gel u schlägt sie solange bis sie
anfängt dick zu werden

Schokoladenspeise

Man mischt 1/2 ℔ geriebene Sch mit 1/2 ℔ Gries setzt 1 l
Milch mit etwa 100 gr. Zucker aufs Feuer, schneidet ein
Stück Vanille drein u bringt es zum kochen und schüt-
tet unter beständigem rühren Gries u Sch hin-
ein. Ist beides aufgequollen zieht man den
Schnee von 3-4 Eiern darunter u schüttet es in
eine Schale und serviert mit Vanille Soße

Piemonter - Pudding

Nachdem man 5 Eidotter u 1/2 ℔ f. Zucker zu stei-
fem Schaum gerührt hat, würzt man die Masse
mit etwas abgeriebener Zitronenschale u den Saft
von 1 Zitrone rührt 20 gr. in Wasser aufgelöste
Gelantine hinzu 1 kl. Glas Rum u 1/2 l Weißwein
der Pudding wird so lange gerührt bis er anfängt
rundlich zu werden, dann fügt man nach u.
nach den Schnee von 5 Eiern hinzu und gießt ihn
in eine Schale

Creme zu Tutti-Frutti

1/2 l Milch 60 gr. Zucker Vanille 80 gr. Stärke 4 Eier

Schaumpudding

1/4 ℔ Zucker 1/4 l Himbeersaft 8 Blatt r. Gelantine u 5 Eiweiß die Gel wird aufgelöst u durch ein Sieb gereiht dann alles zusammen kräftig geschlagen. Wird mit Vanille Soße serviert

Rote Grütze

10 Lot Gries oder Sago wird in 1/2 l Wasser mit Zimmet u. Zucker gekocht. Saft wird nach Belieben hinzu gefügt. Hierzu Vanille Soße

Kalte-Speise

1 Maß Milch 3 Eidotter 1 St. Vanille 8 Lot Stärke u etwas Zucker wird gekocht. danach wird dasselbe in eine Form getan u gestülpt. 6 Eidotter werden mit 5 Eßl Himbeersaft gerührt u bei Tisch hinzugegeben

Schaumspeise

2 Eiweiß, 1 Tasse Zucker, 1 T. (Apfelbrei) Kronsbeeren

Schlagsahne

1 Eiweiß, 1 Tasse Zucker, 1 Tasse Apfelbrei

Himmelsspeise.

4/10 l Wasser 4/10 l Saft 2 Eiweiß 1/2 ℔ Zucker 10 Blatt Gelantine Wasser, Saft u Zucker werden 20 Min

zusammen geschlagen. dann die aufgelöste Gelanti-
ne hinzu u. nochmals 40 Min schlagen

Schlagsahne

1 l. Wasser 4 Löffel Mehl 4 Blatt w. Gelantine ½ ℔ Zucker
2 Vanille Zucker alles zusammen aufkochen lassen u. eine
Stunde schlagen ev. ein Eiweiß hinzu

Welfen-Pudding

1 l. Milch 4/10 ℔ Zucker Vanille 80 gr. Stärke u. 6 Eiweiß. So-
viel Soße wie man braucht nimmt man Wasser u.
Wein, den Saft u. auch abreiben einer Zitrone 4/10 ℔
Zucker u. 6 Eigelb. Es muß beides kalt sein bevor man
es übergießt.

Schokoladen-Pudding.

Man kocht 1 l. halb Milch, halb Wasser mit Vanille u.
Riegelschokolade, 2 Tal. Kakao u. Zucker kochen so-
lange bis die Schokolade aufgelöst ist. dann tut man
100 gr. in Wasser aufgelöste Stärke dazu und gibt
dann den Schnee von 5 Eiern hinzu.

W. Citronen-Creme.

6 Löffel Zucker, 6 Eidotter und 1 Citrone werden
tüchtig gerührt bis es steif wird. 6 Blatt w. Ge-
lantine wird mit koch. Wasser verrührt u. hinzu
getan u. zuletzt den Schnee der 6 Eier. Oben auf
gibt man Schlagsahne. diese feine Sahne wird

mit Vanille, Zucker u. 1 Eiweiß geschlagen bis es steif ist.

Pudding

Von 8 Eiern wird das Weiße zu Schnee geschlagen, dann gibt man 1 ℔ Zucker ½ l. Saft u. ½ l. Wasser hinzu. 14 Blatt rote Gelantine wird in einer Tasse koch. Wasser aufgelöst u. dazu gegeben. dann wird alles eine St. kräftig geschlagen Vanillesoße

Schlagsahne mit Schokolade

1 l Sahne wird geschlagen dann kommt ½ ℔ Schok. u. einige Löffel Cacao hinzu, ¼ ℔ Zucker u. 16 gr. w. Gelantine.

Caramell-Pudding.

Man läßt 2 l Milch mit Vanille u. 8 Eßl. Zucker kochen, schlägt (den) von 4 Eiern das Weiße und kocht den Schnee auf der Milch u. nimmt ihn mit einem Schäumer ab. Etwa 1 Tasse Stärke rührt man zu der Milch, ebenso das ganze Eigelb. dann nimmt man 8 Eßl. Zucker mit 1 Tel. Wasser u. bräunt denselben u. gibt ihn zu dem Pudding. Von dem Schnee setzt man kleine Klümpchen.

Nußschokolade

1 l. Milch läßt man kochen mit 1 ℔ Zucker bis sich die Masse vom Topf löst. dann gibt man 1 ℔ gehackte Nüsse u. 2 Eßl. Cacao hinzu; streicht die Masse auf eine bestrichene Platte, läßt etwas steif werden u. schneidet es in passende Stückchen

Buttermilch-Pudding

1 l. Buttermilch 10 Blatt Gelantine Zucker nach Geschmack als Gewürz Zitronen oder Rum oder Mandelöl.

Schaumomlett.

5 Eier 125 gr Zucker 3 Eßl. Zitronensaft. 10 gr Mehl 1 Prise Salz Butter zum backen, Eigelb und Zucker schaumig rühren, übrige Zutaten dazu Schnee lose unterziehen Von einer Seite backen zuklappen mit Gelee füllen

Spargelpfannkuchen

4 Eierkuchen
1 Pf Bruchspargel
1/4 Pf gekochter Schinken

Schinken in Streifen schneiden, Spargel mengen mit holl. Sauce mischen zwischen 2 Pfannkuchen eine Lage Spargel eine Lage Schinken oben auf Champignon's

Zwiebackklöße

1/2 Ei dick Butter wird gerührt 2 ganze Eier 4-6 kleine Zwiebäcke fein gestoßen durchgerührt, daß es eine lose Masse wird etwas vom Zwieback geriebenen zurück behalten 10 Minuten in der Suppe oder [illegible] gekocht.

Omlett

3 Eigelb 1 Löffel voll Mehl 1 Tasse Milch etwas feiner Zucker und das zu Schnee geschlagene Eiweiß

Apfelsinenspeise

4 Eigelb mit 150 gr. Zucker 1/2 Stunde schaumig rühren dann Saft und ein wenig abgeriebene Schale von einer Zitrone 4 Eßl. Apfelsinensaft hinzugetan 5 Tafeln weiße in Wasser aufgelöste Gelantine dazu und zuletzt den Eierschaum

Käse Auflauf.

1/4 Pf Butter 4 Eigelb 1/2 Pf geriebene Kartoffeln 1/4 l saure Sahne 200 Parmesan oder Schweizer Käse und 1/4 Pf Mehl. die Butter wird zu Sahne gerührt nach und nach die Eigelb, dann mit den übrigen Sachen gut verrührt, zuletzt den Schnee der Eier leicht durchgemischt dieses wird in einer Auflaufform 1 Stunde gebacken.

Auflauf für 6 Pers.

1/8 Pf feines Weizenmehl 3/8 l. Sahne 100 gr. Butter 1/8 Pf. Zucker 6 Eier. die ersten 4 Teile werden auf dem Feuer abgerührt, dann Eier und steifer Schnee darunter gemischt und 1/2 Stunde im Ofen backen. Man kann auch Früchte unter die Auflaufmasse füllen.

Suppenklöße

1 Ei in einer Obertasse geschlagen eben so viel Mehl eben so viel Milch Butter (geschmolzen) Salz nach Geschmack dies alles wird auf dem Feuer wie Rührei abgerührt. Nachdem die Masse wieder erkaltet ist, fügt man noch ein ganzes Ei hinzu. dann formt man mit dem Teel. kl. Klöße die man 8–16 Minuten in der Suppe kochen läßt.

Apfelauflauf

125 gr. Butter 125 gr. Mehl 125 gr. Zucker 6 Eier 1/4 l. Milch etwas Zitronensaft den Teig abbrennen lassen über die fein geschnittenen Äpfel in die Auflaufform gießen.

Wiener Luft Pudding.

5 Eigelb rührt man mit 3/4 ℔ Zucker 3/4 Stunde dann gibt man 5 Blatt Gelantine rot und 5 weiße in 3/4 Tasse kochendes Wasser aufgelöst hinzu und den Saft von 3 Zitronen. Zuletzt rührt man den Schnee der Eier durch. Man gibt Schlagsahne oder Vanillesauce dazu.

Saure Milch Pudding

1 l saure Milch mit Sahne 1/2 ℔ Zucker und etwas Zitronensaft mit 2 Löffel Rum wird geschlagen dann rührt man 12 Blätter rote Gelantine dadurch

Citronen Pudding

1 l. Wasser 1/2 ℔ Zucker 150 gr. Stärke 6 Stück Eier die ab-

Gelees und Gefrorenes
Eingemachtes
Pasteten
Backwerk
Getränke
Diverses

geriebene Schale einer halben Citrone und Saft von 2 Citronen und 5 Blatt weiße Gellatine

Kaltgerührte Vanilge Creme

5 Eigelb rührt man mit 94 gr. Zucker 1/2 l. Milch 9 Blatt weiße Gelatine in eine Tasse Wasser aufgelöst hinzu. Wenn die Masse dicklich wird dann das Eiweiß hinzu Citrone und Vanille nach Geschmack.

Apfelspeise mit Vanille-Creme.

Kleine Äpfel werden rund geschält und in Hälften geschnitten das Kerngehäuse ausgestochen und mit Wasser Zucker etwas Rum und Citronenschale weich gekocht. dann in eine Glasschale gelegt. daß der Boden gut bedeckt ist. dann werden die Äpfel mit Gelee belegt. dann kommt eine Schicht steif geschlagenes Eiweiß darüber und zuletzt eine recht dicke Vanille Sauce. Verziert mit Eiweißhäufchen dann gebrauchsfertig machen. Muß ~~machen~~ kochen die Äpfel mit dem Schaumlöffel herausnehmen damit wenig Flüssigkeit in die Schale kommt

Apfelsinen Pudding

Zu eine flasche Weißwein nimmt man Zucker nach Geschmack läßt ihn auflösen und giebt 30 gr. Gelantine dazu dann teilt man 5 Apfelsinen in Stücke und giebt den Wein mit der Gelantine darüber dies läßt man erkalten bis er steif ist.

Morellen Likör

2 Pfd Morellen 2 Pfd Zucker 1 l. Schnaps 1 Stange Vanille
dieses läßt man 8 od. 6 Wochen in einem Steintopf oder
Glas stehen dann durchgießen und in Flaschen füllen

Weincreme

80 gr. Zucker 1/4 l Weißwein 1 Stange Vanille 2 Eßl.
Zitronen 5 Eigelb etwas Cognac 4 Tafel weiße
Gelantine 5 Eiweiß zu Schnee geschlagen oder 1/2
l. Schlagsahne und Salz.

Weihnachtsplätzchen

2 Pfd Rübenkraut 2 1/2 Pfd Mehl 1/4 Pfd Zucker 1/4 Pfd Butter

Apfelmus – Pudding

1 l. Apfelmuß 6 Blatt rote Gelantine Schnee von
2–3 Eiern man kann Rum oder Zitrone dadrin geben

Pudding von Walnüssen

Ein Schok aufgeknackte Walnüsse wird durch die Mandelmühle getrieben. 6 Eigelb verrührt man mit
125 gr. Zucker recht schaumig, gibt dazu für
fünf Pfennige in süßer Milch geweichte Semmel
die geriebenen Nüsse und zuletzt den recht steifen Schnee der 6 Eier. Man streicht eine Puddingform recht sorgfältig mit Butter aus, tut
die Puddingmasse hinein und kocht sie in der
fest verschlossenen Form eine Stunde zu dem

Gelees und Gefrorenes
Ein- emachtes
Pasteten
Backwerk
etränke
iverses

warmen, gestürzten Pudding reicht man Schlagsah-
ne, die mit Vanillezucker gewürzt wird

Mocka Pudding.

3 Eßlöffel gemahlenen Kaffees werden mit 3/4 l kochen-
dem Wasser gebrüht und nach 10 Minuten langem Zie-
hen durchgegossen. Der Kaffee wird mit 3/4 l Milch
aufgesetzt. Inzwischen werden 165 Gramm Mondamin
in 3 Achtel l Milch glatt gerührt und in die kochende
Kaffeemilch gegeben. Unter ständigem rühren werden
5 Eßlöffel Zucker dazugegeben das Ganze muß ein-
paarmal aufkochen und wird dann vom Feuer
gezogen. Nachdem die Masse mit drei gut verrührten
Eidottern abgezogen worden ist, wird sie in eine gut
ausgespülte Form gegossen. Der vollständig erkaltete
Pudding wird gestürzt, mit einer Spritzgarnitur von
Mocka Buttercreme verziert und mit Mockabohnen belegt.

Geschlagener Weinpudding

1 Tasse Wein 1 Tasse Wasser 1 Tasse Zucker 6-7 Blätter
rote Gelantine Saft und Schale 1/2 Zitrone. Zucker
Wasser und Wein werden kalt zusammen gegeben
die Gelantine wird kalt abgespült u. etwas hei-
ßem Wasser aufgelößt. Vor dem Wein giebt
man nach und nach zu der aufgelößten Gelantine
Man schlägt die Masse solange bis der Pud-
ding steif ist.

Welfencreme.

1 l. Milch bringt man mit 1 Packet Vanillezucker zum Kochen. Gibt 100 gr ungewaschene Stärke oder Mondamin hinzu. Läßt den Pudding abmal aufkochen gibt den nötigen Zucker hinzu und unterzieht den Schnee von 2–3 Eiern Gibt den Pudding in eine Glasschale. Die Eigelb werden mit 1/4 l Wein 1/4 l. Wasser Saft und Schale einer halben Zitrone, 1 Eßl. Mondamin und 3 Eßlöffel Zucker kalt zusammen gegeben dann abgeschlagen bis zum Kochen, dann schlagen bis die Creme fast abgekühlt ist und über den Pudding geben.

Sagocreme

1 l. Milch bringt man mit etwas Vanillezucker zum Kochen. Läßt 100 gr Sago langsam hineinlaufen und kocht den Pudding so lange bis der Sago klar ist Gibt den nötigen Zucker hinzu 2 gut verrührte Eigelbe und den steifgeschlagenen Eischnee

Grießflammeri

1 l Milch bringt man mit Vanillezucker zum Kochen. Läßt 1/4 Pfd Grießmehl langsam hineinlaufen und darin garkochen Läßt den Pudding unterzieht das Eigelbe und den steif geschlagenen Eischnee von 2 Eiern

Gelees und Gefrorenes
Ein-gemachtes
Pasteten
Backwerk
Getränke
Diverses

Vanillencreme

1 l. Milch bringt man mit 1 Paket Vanillzucker zum Kochen gibt einige feingehackte süße Mandeln hinzu, 100 gr angerührtes Mondamin. Wenn dieses gekocht hat, süßt man den Pudding unterzieht das Eigelb und den steifgeschlagenen Eischnee von 2 Eiern.

Weingelee

1/4 l. Weißwein 1/2 l. Wasser Saft und Schale einer halben Zitrone. diese Zutaten kalt zusammen geben, alles gut verrühren. 15 Blatt rote aufgelöste Gelantine hinzugeben. den Pudding in eine Glasschale füllen. Man verziert den Pudding mit Schlagsahne oder Vanillesoße.

Zitronencreme

3 Eigelb verrührt man mit 5-6 Eßlöffel Zucker gibt Saft und Schale einer halben Zitrone hinzu, 1/4 l. Weißwein 1/2 l. Wasser 15 Blatt Gelantine. Man schmeckt die Creme nach Zucker ab. Beginnt die Creme steif zu werden, unterzieht man den steifgeschlagenen Eischnee.

Schneeeier.

1/2 l. Milch bringt man mit etwas Vanille zum Kochen. Den Schnee von 2-3 Eiern werden steif geschlagen mit 2 Eßlöffel feinem Zucker untergerührt. Mit einem Eßlöffel sticht man Klöße ab die man nicht zu dicht auf die kochende Milch

setzt. Man läßt die Klöße darauf gar ziehen. Nicht kochen. dreht sie vorsichtig mit einem Schaumlöffel um, damit sie auch von der anderen Seite gar werden. Nimmt sie dann mit einem Schaumlöffel heraus und gibt sie in eine Glasschale. die Milch süßt man und bringt sie mit 40 gr. Mondamin zum kochen, Unterzieht die Eigelb und gibt sie über die Klöße.

Schokoladenpudding

1l. Milch bringt man zum kochen 5 starke Eßlöffel Mondamin, 2 Eßl. Kakao 3-4 Eßlöffel Zucker rührt man kalt zusammen und gibt sie zu der kochenden Milch. Unterzieht den Eischnee von 2-3 Eiern die Eigelb werden zu Vanillesoße verwand.

Kohlkopfpudding

Wirsing und Weißkohl wird in Streifen geschnitten in Salzwasser fast gar gekocht und auf einem durchschlag gegeben halb Rind halb Schweinefleisch untermischt man mit Salz Pfeffer Eiern und eingeweichtem Weißbrot Ringe in Speck gelassenen Zwiebeln Gibt dann in eine warme verbutterte Puddingform. dann gibt man eine Lage Gemüse eine Lage Fleisch bis die Form gefüllt ist Oben darauf etwas zerlassene Butter Man kocht den Pudding im Wasserbade 1-1½ Stunde

Gelees und Gefrorenes
Eingemachtes
Pasteten
Backwerk
Getränke
Diverses

Caramellcreme

5 Eßl Zucker werden in einem
eisernen Topf gebräunt dann gibt man
1/4 Ltr Wasser 1 Ltr Milch hinzu 1 Messer
spitze Zimmt 6 Eßl Mondamin
und 2 Eigelb zuletzt den steif
geschlagenen Eisschnee

Kalt gerührte Schokoladencreme.

2 Eigelb verrührt man mit 4–5 Eßl
Kakao hinein 1 Ltr Milch 11 Blatt
weiße Gelantine beginnt die Creme
steif zu werden unterzieht man
den den Eisschnee

Apfelsinencreme

3 Eigelb verrührt man mit
5 Eßl Zucker Gibt 1/2 Liter
Milch 1/2 Ltr Wasser hinzu den
Saft einer Apfelsine und die
Schale einer halben Apfelsine
hinzu 11 Blatt aufgelöste weiße Gelantine.
Wenn der Pudding beginnt steif zu werden
unterzieht man den Eisschnee.

Fadennudelpudding

1 l. Milch bringt man mit Vanille zum kochen läßt 1/4 ℔ Fadennudeln darin weich kochen. Süßt den Pudding unterzieht das Eigelb und den Schnee von 2 Eiern.

Schokoladencreme

1 l. Milch kocht man auf, gibt 3–4 Eßl. angerührten Kakao hinzu, einige fein geschnittene Mandeln und läßt 5 Eßl. Sago in der Milch klar kochen. Süßt den Pudding und unterzieht den Eischnee von 2–3 Eiern. die Eigelb verwendet man zu Vanillesauce

Nußkrem

75 gr. Haselnußkerne legt man in den Backofen bis die braune Haut springt. die Haut wird abgezogen, die Nüsse fein gehackt. Man gibt die Nüsse in 1 l. kochende Milch bindet die Masse mit 5 Eßlöffel Mondamin 50 gr. Butter rührt man dicken gibt 4 Eßl. Zucker 2 Eigelb hinzu rührt dies 10 Minuten und gibt nach und nach von der abgekühlten Pud. hinzu und unterzieht den Eischnee

Deutscher Pudding

Man stellt einen Schokoladenstärkepudding und einen Vanillestärkepudding her gibt sie übereinander in eine Glasschale und gibt zuletzt ein Weingelee darauf

Flämische Creme

Den Boden einer Glasschale belegt man mit Gebäck feuchtet es mit Arrak oder Wein an. dann stellt man einen Vanillecreme her, gibt eine Schicht Vanillecreme, eine Schicht Schokoladencreme wieder Vanillecreme. der Pudding wird mit Obst verziert und mit Schokolade oder Eiweiß bespritzt

Gefüllte Äpfel

Die Äpfel werden geschält das Kernhaus vorsichtig heraus geschnitten in einer Zuckerlösung fast weich gekocht. dann nimmt man sie heraus füllt die Öffnung mit Corinthen und fein geschnittenen Mandeln. begießt die Äpfel mit einer guten Vanillesoße

Warmer Grießpudding

1 l. Milch bringt man mit Vanillezucker zum kochen. Läßt 3/4 ℔ Grießmehl hineinlaufen und rührt solange, bis sich die Masse vom Topfe löst. 1/4 ℔ Butter rührt man zu Sahne gibt 4 Eigelb hinzu, 4–5 Eßl. Zucker 1 Paket Vanillezucker und den abgekühlten Grießmehlpudding. Man gibt die Masse in eine vorbereitete Puddingform und läßt sie 1 1/2 Stunde im Wasserbade kochen. Um den Pudding zu verfeinern kann man 100 gr. Mandeln 100 gr. Korinthen hineingeben

Pele-Mele

Man stellt einen guten Vanillecreme von 2–3 Eiern her, das Eiweiß wird zu steifem Schnee

geschlagen und mit 2-3 Eßl. Maraschino oder
Apfelmus tüchtig gerührt. Man richtet die Masse
auf den Vanillecrem bergförmig an und be-
spickt sie mit Mandelstreifen.

Milchgelee

1 l. Milch süßt man Gibt Vanillezucker 2 Eigelb
hinzu 50 gr. süße Mandeln 11 Blatt weiße Ge-
latine hinzu. Wenn der Gelee beginnt
steif zu werden unterzieht man den Eischnee
und verziehrt ihn mit Schlagsahne

Krokantpudding

100 gr. Zucker wird gebräunt. 20 gr. feingeschnittene Man-
deln hinzugegeben. Man gibt die Masse auf einen ein-
gefetteten Teller und zerstößt sie im Mörser. 1 l. Milch
bringt man mit 2 ganze Eier und 4 Eßlöffel Monda-
min zum Kochen. Gibt die Krokantmasse hinein füllt
den Pudding in eine Glasschale und verziehrt ihn mit Schlagsahne

Warmer Zwiebackpudding

Zwiebäcke werden mit Butter bestrichen und dicht
nebeneinander in eine eingefettete Puddingform
gelegt, ohne daß eine Lücke entsteht. Über jede*
Schicht streut man Korinthen Rosinen fein ge-
schnittene Mandeln. 4 ganze Eier werden mit 1 Pa-
ket Vanillezucker 1 l. Milch 3 Eßlöffel feinem Zucker zu-
sammen verquirlt und kalt über die Zwiebacklage

Ein-
gemachtes
Pasteten
Backwerk
etränke
verses

gossen, die Form wird fest geschlossen und im Wasser-
bade 1-1½ St. gekocht. Man kann eine Rotwein oder
Weinschaumsoße dazu geben.

Apfelschnee

Man stellt einen guten Vanillecrem her schlägt die
Eiweiß zu steifem Schnee und rechnet auf 1 Eiweiß 3 Eßl. ge-
süßtes Apfelmus. Man richtet es bergförmig an und bespickt
es mit Mandeln

Apfelsinensülz

1 Ltr. Wein 1/2 Ltr Wasser wird gesüßt etwas Zitronenschale u.
15 Blatt rote Gelatine. der Boden einer Glasschale wird
mit in Scheiben geschnittenen Apfelsinen belegt, gezuckert. Wenn
das Gelee beginnt steif zu werden gießt man 1 Lage da-
rüber. Gibt wieder Apfelsinenscheiben darauf, und verziert
es mit Schlagsahne

Grießmehlcrem

1 l. Milch bringt man zum Kochen und gibt 20 gr.
süße Mandeln hinzu. dann läßt man 5 gehäufte
Eßl. Grieß darin gar kochen. Unterzieht den Schnee
von 2-3 Eiern. das Eigelb wird zur Weinschaumso-
ße verwand.

Warmer Fadennudelpudding

1 Ltr. Milch wird mit 1 Eßl Butter aufgekocht 300 gr. Fa-
dennudeln hinzugegeben solange kochen lassen bis

sich die Masse vom Topfe löst. 1 Eßl. Butter wird zu Sahne gerührt 7 Eßl. Zucker und 8 Eigelb hinzugeben. Nach und nach gibt man den abgekühlten Pudding hinzu, 1 Messerspitze Backpulver und den steif geschlagenen Eischnee. Man gibt ihn in eine warme Puddingform und kocht ihn im Wasserbade 1-1½ Stunde. Man reicht ihn mit einer Weinschaum oder Rotweinsauce

Grießauflauf

1 l. Milch bringt man mit etwas Vanille zum Kochen gibt ½ Pfd Grieß hinein und backt es zu einem festen Kloß ab. 1 Eßl. Butter rührt man zu Sahne gibt 4 Eßl. Zucker 4 Eigelb hinzu und rührt dies ¼ Stunde. Nach und nach gibt man den erkalteten Grießpudding hinzu ½ Paket Backpulver zuletzt den Eischnee ⅔ des Teiges gibt man in eine Auflaufform, gibt Apfelmus darüber, dann den Teig. Man streut Zucker und Zimmet darüber, setzt Butterflöckchen auf und backt ihn bei guter Oberhitze ab.

Eingemachtes
Pasteten
Backwerk
Getränke
Diverses

Marmelade

Jedes beliebige Obst kann man nehmen 5 ℔ Obst u 3 ℔ Zucker 20 Min. brausend kochen lassen dann den Zucker hinein schütten und 5 Min. kochen lassen dann von der Kochstelle nehmen und beim umrühren

Kokusmakronen von Sudfeld

100 gr. Butter oder Magarine 250 gr. Zucker 2 Pakete Vanillien Zucker 2 Eier 1 Fläschchen Rum-Aroma 250 gr. Weizenmehl 12 gr (4 gestrichene Teelöffel) Backpulver etwa 6 E/Eßl. Milch 500 gr. Kokosraspeln.

Das Fett schaumig rühren und nach und nach Zucker Vanillin Zucker Eier und Aroma hinzu geben. Das mit Backin gemischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch unterrühren. Nur so viel Milch verwenden daß der Teig schwer (reißend) vom Löffel fällt.

Zuletzt die Kokosraspeln unter den Teig heben. Mit 2 Teelöffel kleine Teighäufchen nicht zu dicht auf ein ge-

Eingemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Verses

Gurken von Speckmann

Die Gurken schälen dann in Essig halb Wasser halb Essig eben aufwallen lassen. Dann den Essig abgießen in Gläser füllen und 1 L. Weinessig u. 1 ℔ Zucker 1 knappe Handvoll Salz alles zusammen kochen und kalt über die Gurken gießen nach Tagen die Flüssigkeit abgießen und nochmal aufkochen dann Salic. dadurch

Sappeni Gurken

Die Gurken schälen in Stücke schneiden und 24 Stunden in Salz liegen lassen dann abtrocknen in Gläser legen Eine Lösung kochen 1 l Weinessig 1 ℔ Zucker und Salicyl dann heiß über die Gurken gießen

Pflaumen mit Essig

4 Pf. Pflaumen ¼ Liter Essig 2 Pf Zucker

---

6 Pf. Pflaumen 2½ Pf Zucker ¼ Liter Essig ½ Liter Rotwein.

Schüttel Pflaumen

5 Pf gute Pflaumen werden abgewischt in einen Steintopf gelegt und 16 g. in Stücke gebrochener Zimt und 8 g Nelken dazwischen gestreut ½ l. Wein-

essig kocht man mit 1 Pf. Zucker und gießt
diesen kochendheiß über die Pflaumen, läßt
sie damit 8 Tage stehen. Wärend dieser
Zeit schüttelt man sie tüchtig durchein-
ander. Dann wird der Essig abgegossen
aufgekocht die Pflaumen in kleinen
Portionen hinein getan solange gekocht
bis die Schale glänzt. Den Essig noch
stark einkochen warm über die Pflaumen
gießen Erkaltet zubinden kühl aufbe-
wahren.

Sauerkirschensaft.

5 ℔ ~~Obst bringt~~ ausgesteinte Kirschen mit
5 ℔ Zucker einen Tag hinstellen. Dann auf-
kochen und durchlaufen lassen. Salikil
hinzu.

Marmelade von beliebigen Obst.

3 ℔ Obst bringt man unter ständigem
rühren zum Kochen 10 Min. kochen
lassen. 3 ℔ Zucker hinzu, nochmals
aufkochen lassen etwas Salizil hinzu
und kalt rühren. Darf nicht mehr
als 3 ℔ Obst auf einmal sein, je
weniger je dicker wird es. Wenn man
Gelier Hülfe verwendet kann man die
Marmelade gleich in Gläser füllen X

Grieskuchen. (von Speckmann)

2 Tassen Griesmehl $1\frac{1}{2}$ Tasse Zucker 2 Tassen Milch, abends vorher einweichen am anderen Tag 2 Tassen Mehl 2-3 Eier Eiweiß schlagen $1\frac{1}{2}$ Packet Backpulver. Durchschneiden und zweimal füllen mit Haferflocken bestreuen.

Schustersohlen

450 Gr. Mehl 80-100 gr. Fett 15 Eßl. kochendes Wasser 1 Prise Salz
1/2 Teelöffel Zucker der Länge nach auf den Tisch tun dann ein Klümchen Teig nehmen mit Rollholz ausrollen so dick wie Plätzchen Teig den Zucker nach oben dann auf ein großes Blech tun und abbacken Pudding dick dazwischen ähnlich wie Kremschnittchen.

Schluß von den Kokosmakronen in gefettetes Backblech setzen etwa 12 Minuten backen

Likör von Schattenmorellen

Auf 10 ℔ nicht ausgesteinte Morellen 2 l Schnaps gießen und 14 Tage ziehen lassen. Dann abgießen und mit 5 ℔ Zucker 14 Tage stehen lassen. Ab und zu umrühren. In Flaschen füllen und 1 Stück Vanille hineingeben.

Apfelkuchen von Walkenhorst

5 ℔ Mehl 2 ½ ℔ Äpfel 1 ¼ l Milch 4 Eier 275 gr. Butter u Fett 1 ½ ℔ Zucker.

auf einer großen Plate

Platenkuchen von Walkenhorst.

4 ℔ Mehl 1 ½ ℔ Zucker 3 Eier ½ ℔ Butter 1 l Milch auf einer großen Plate

---

Weizenflocken-Torte.

250 g Weizenflocken mit 25 g Fett in einer Pfanne hellbraun rösten. Ei oder Ei-Austauschm. 125 g Zucker und 7 Eßlöffel Milch oder Wasser miteinander schlagen und dann 75 g Weizenmehl abwechselnd mit den erkalteten Weizenflocken und 2 Teelöffeln Backpulver hinzugeben und alles gut mischen. ¾ des Teiges drückt man in eine vorher gut eingefettete Springform daß ein hoher Rand entsteht. Die Oberfläche des Teiges mit ca. 3 Eßlöffel Marmelade bestreichen. Den restlichen Teig zum Garnieren der Torte benutzen u. diese dann ca. 30 Min. bei mittlerer Hitze backen.

Eingemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Diverses

Pralienen II.

300 gr. Puderzucker 3 Eßl. Kakao 1 Teel. Butter 4 Eßl. Milch zum kochen bringen, dann 2 Tassen Haferflocken unterziehen u formen

Marzipan 1941 gemacht

1/2 ℔ abgezogene Pellkartoffeln werden durchgequetscht 1 ℔ Zucker 3/4 Eßl. kaltes Wasser u Bittermandelöl zum Kochen bringen, wenn es richtig kocht 5-7 Min. kochen lassen. 24 Stunden stehen lassen den andern Tag 1/4 ℔ Puderzucker durchkneten u noch etwas Bittermandelöl nach Geschmack

Marzipan

1 ℔ Marzipanmasse 1 ℔ Puderzucker. Der Puderzucker wird gesiebt, Marzipanmasse in kl. Stücke zerpflückt, 2-3 Eßl. Rosenwasser hinzugeben. Alles gut verarbeiten durchkneten, Rosen davon formen Pralienen usw.

Weizenflocken - Makronen.

(fein und äußerst sparsam!): 1 Tasse Weizenflocken, 1/2 Tasse Grieß oder Mehl, 2 Eßlöffel Zucker, 5 Eßlöffel Milch oder Wasser, 1 Messerspitze Backpulver. Alle Zutaten gut vermischen, zu kleinen Kugeln formen und auf gefettetem Blech bei guter Hitze 20 Minuten backen.

Honig Plätzchen von Wiendiek

3 ℔ Mehl 1/2 ℔ Butter 1 ℔ Zucker Zimmt etwas 20 gr. Nelken 5 gr. Pottasche und 2 ℔ Sirup.

Tortenboden von Nirmann

3 Eier schwer Mehl 3 Eier schwer Zucker 3 Eier 1/2 Paket Backpulver 1 Paket Vanille Zucker 1/2 Stunde rühren dann das Obst darüber und dann die Schlagsahne

Topfkuchen ohne Fett.

1 Ei 175 gr. Zucker abgeriebene Schale einer Zitrone 1/2 Gläßchen Zitronenöl 1/2 ℔ gekochte geriebene Kartoffeln vom Tage vorher 1/2 ℔ Mehl 1 Backpulver 1/8 l Milch. nur nicht mehr

Rezept für Butter

1/2 ℔ Butter
2 Eier 1 kl. Tasse Milch etwas Salz

Rezept für Bohnerwachs

1 ℔ Wachs 1 l Petroleum 2 Dosen braune u 2 Dosen weiße Creme u etwas Fett

Pralinen I 1941 gemacht

40 gr. Butter zu Sahne rühren 3 Eßl. Gustin 3 Eßl. Kakao 1/2 ℔ Puderzucker u 3-4 Eßl. Milch. Alles gut durcharbeiten u formen. Nach Geschmack Vanille oder Rum.

Kürbis

Man nimmt einen mittelgroßen, reifen, aber noch festen Kürbis schält ihn bis auf das Fleisch ab, schneidet ihn auseinander, schabt das Kerngehäuse mit einem Eßlöffel heraus und zerteilt den Kürbis in fingerlange zwei-finger breite Stücke und wiegt dieselben. Auf 1 ℔ rechnet man 3/4 ℔ Zucker 12 ganze weiße Pfefferkörner etwas Zimmet und 1/8 l. verdünnten Essig welchen man aus gleichen Teilen Essig und Wasser gemischt hat In einem irdenen oder Emailletopf bringt man verdünnten Essig (halb Essig – halb Wasser) zum Kochen, legt die Kürbisstückchen in kleinen Portionen hinein läßt einmal aufkochen legt sie auf ein Tuch und läßt sie bis zum nächsten Tage stehen. Dann läßt man die nötige Menge Zucker mit dem verdünnten Essig, wie oben angegeben zum Kochen kommen, legt die Kürbisstücke hinein und läßt sie darin solange aufkochen, bis sie klar geworden sind ohne daß sie dabei zu weich werden dürfen. Man schüttet dann alles in eine irdene oder Porzellanschale gibt die Pfefferkörner und den Zimt hinzu und rührt auf je 10 Pfund der ganzen Masse ein Päckchen Dr. Oetkers Salizyl darunter und füllt sofort in Gläser. Nach dem Erkalten legt man ein reines Papier auf den Kürbis Salizyl darauf, dann überbindet man ihn noch mit Pergamentpapier und bewahrt ihn an einem kühlen luftigen Ort.

Essig-Gurken

5 kg feste gerade gewachsene, gut fingerlange frische

Gurken werden sorgfältig gewaschen, gebürstet und in Wasser gelegt. Nach 24 Stunden trocknet man sie mit einem Tuche ab entfernt alle schlechten Stellen und schichtet die Gurken in Steintöpfe mit dazwischen gestreutem Gewürz. Als Gewürz verwendet man auf 10 St Gurken 500 gr Perlzwiebeln 100 gr feinwürflich geschnittenen Meerrettich 15 gr Pfefferkörner etwas Nelkenpfeffer Lorbeerblätter Dill Estragonblätter

1-2 l Wasser und 2 l. Einmach-Essig kocht man auf nimmt vom Feuer, gibt je nach Geschmack Salz, einige Stückchen Zucker und ein Päckchen Salizyl hinzu, läßt die Flüssigkeit erkalten und gießt sie über die Gurken. Die Gurken müssen mit dem Essig bedeckt sein. Auf die Gurken legt man ein Säckchen mit gelben Senfkörnern. Ein eventuell nochmaliges Aufkochen des Essigs ist unnötig weil das hinzugefügte Salizyl ein Verderben des Essigs verhindert Gut zugebunden halten sich die Gurken unbegrenzt frisch aromatisch und ausgezeichnet im Geschmack

Senf-Gurken

5 kg große völlig ausgewachsene Gurken werden geschält, der Länge nach durchgeschnitten mit einem silbernen Löffel Mark und Kerne ausgekratzt und in beliebig große Stücke geschnitten; schichtweise in einen Topf mit Salz überstreut, läßt man sie 24 Stunden liegen, während welcher Zeit man sie öfter umrührt. Sie werden hierauf auf ein Sieb geschüttet und mit einem Tuche sorgfältig abgetrocknet. Man legt sie in Steintöpfe oder Einmach-

gläser, wie bei Essiggurken angegeben, fügt aber zu dem
Gewürz noch 120 gr. gelbe Senfkörner. Mit dem Hinzufügen von
Essig und Salizyl verfahre man ebenfalls wie bei Essiggurken
fest zugebunden werden die Gurken an einem kühlen Ort
aufbewahrt und können nach 4 Wochen schon gegessen werden

Koch-Gurken.

Schlanke Gurken mit wenig Kernen werden geschält und in
halbfingerlange gleichmäßige Stücke geschnitten, die Stücke
werden mit Salz bestreut und 12 Stunden lang stehen gelas-
sen während welcher Zeit man sie öfter umwendet. Hierauf
legt man sie Sieb zum ablaufen trocknet sie mit einem
Tuche ab und kocht sie in wenig Essig nach und nach aber
nicht zu weich. Nach dem Erkalten schichtet man die Gurken
Stücke in Steintöpfe mit dazwischen gestreutem Gewürz.
Als Gewürz verwendet man Meerrettich, Perl-zwiebeln, Pfefferkör-
ner gelbe Senfkörner Lorbeerblätter und viel grünen Dill. Die
nötige Menge Essig wird mit Zucker (mehr oder weniger je
nach Geschmack) aufgekocht, vom Feuer genommen und mit
Salizyl vermischt. Auf 10 M Gurken ein Päckchen Salizyl. Nach dem
Erkalten gießt man den Essig über die Gurken welche reichlich
damit bedeckt sein müssen, bindet den Topf zu und hebt
ihn an einem luftigen kühlen Orte auf.

Anmerkung Es ist nicht nötig, daß man sich bei Anwen-
dung von Salizyl genau nach diesen Rezepten richtet
sondern man kann Salizyl bei allen Rezepten zum
Einmachen, welche man vielleicht in eigenem Haus-
halt ausgeprobirt hat, gebrauchen. Man merke sich
nur als Grundsatz daß für 10 M Eingemachtes 1 Päckchen

Salizyl genügt und daß letzteres immer erst nach dem Kochen hinzugefügt werden darf.

Zwetschen

8 ℔ recht reife mit einem Tuche abgeriebene Zwetschen werden entsteint mit 2 ℔ Zucker bestreut und in einem bedeckten Gefäße einen Tag an einem kühlen Orte beiseite gestellt. Sie werden dann in einem blanken kupfernen Kessel oder Emailletopf gar gekocht, vom Feuer genommen und mit einem Päckchen Salizyl vermischt und sofort in saubere und trockene Gläser gefüllt. Nach dem Erkalten legt man ein Stück weißes Papier auf die Zwetschen befeuchtet mit Rum Arrak oder reinem Spiritus und streut etwas Salizyl darauf dann überbindet man sie noch mit Pergamentpapier

Johannisbeer- bzw. Himbeergelee

7 ℔ gewaschene und von Stielen abgestreifte Johannisbeeren 3 ℔ ungewaschene Himbeeren werden zerdrückt und in einem unverletzten Emailletopf oder blanken kupfernen Kessel unter Umrühren langsam bis zum Kochen erhitzt. Man schüttet den heißen Brei auf ein grobes Haarsieb mit darunterstehendem Napf oder auf ein angefeuchtetes leinenes oder wollenes Tuch, welches man über eine Schüssel gespannt hat und läßt unter Rühren den Saft ablaufen. Sowie der Saft aufhört zu tröpfeln nimmt man die Masse heraus und erwärmt sie von neuem. Auf das Tuch zurückgegeben läßt man wieder ablaufen und preßt den Rest tüchtig aus. Dem erhaltenen Saft mißt man mit

Pasteten
Backwerk
Getränke
Diverses

einem Litermaß (obige Menge Früchte gibt 2½ l) und bringt ihn
~~noch~~ in einem blanken kupfernen Kessel zum Kochen. So-
wie der Saft aufkocht schüttet man 2½ kg Zuckerpulver unter
fortwährendem Rühren mit einem Holzlöffel hinein u. läßt dann
nochmals aufkochen sobald die Masse hochkommt nimmt man
den Kessel vom Feuer schäumt gut ab und läßt in der hei-
ßen Flüssigkeit 1 Paket Salizyl unter Umrühren auf und
füllt in saubere u. trockne Gläser. Nach dem Erkalten legt man
ein Stück reines Papier auf das Gelee befeuchtet mit Rum
dann überbindet man es noch mit Pergamentpapier. Nach diesem
Rezept erhält man ein schönes klares wohlschmeckendes Gelee

Preiselbeeren oder Kronsbeeren

7 ℔ sauber verlesene u. gewaschene Preißelbeeren giebt man
in einen Durchschlag u. übergießt sie zweimal mit kochen-
dem Wasser. Nachdem sie abgetropft sind gibt man sie in einen
blanken kupfernen Kessel fügt 3½ ℔ Zucker hinzu u. läßt bei-
des zusammen unter stetem Rühren zum Kochen kommen. Man
erhält die Masse noch 15 Min. in langsamem Kochen wobei
man immer weiter rührt, nimmt dann vom Feuer und schüttet
die ganze Menge in eine Steingutschale. Nachdem die Beeren abgekühlt
sind rührt man 1 Paket Salizyl darunter und füllt sie in sau-
bere Gläser. Nachdem erkalten legt man ein Stück rei-
nes Papier auf die Beeren befeuchtet mit Rum oder Ar-
rak u. streut etwas Salizyl darauf dann überbindet man
sie noch mit Pergamentpapier

Erdbeersaft auf kaltem Wege mit Zitronensäure

4 ℔ saubere ganz reife Erdbeeren werden mit einer Lösung von 60 gr. Zitronensäure in 2 l. Wasser übergossen u einen Tag bei Seite gestellt. Nach dieser Zeit sind die Erdbeeren vollständig ausgezogen u man giesst den Saft durch ein angefeuchtetes wollnes oder leinenes Tuch ohne jedoch die Erdbeeren zu zerdrücken. Man lässt den Saft abtropfen mischt ihn mit 1 l. Wasser u lässt in ihm durch öfteres Umrühren die gleiche Menge Zucker und 1 Päckchen Salizyl auf. Obige Menge Erdbeeren geben 2 1/2 l Saft und sind in demselben also 5 ℔ Zucker aufzulösen. Nachdem der Zucker u das Salizyl sich vollständig gelöst haben wird der Erdbeersaft noch durch ein angefeuchtetes wollnes oder leinenes Tuch gegossen u dann sofort in saubere Flaschen gefüllt u mit abgebrühten Korken fest verkorkt. Dieser Saft hält sich vorzüglich und behält sein volles Aroma. Bei der Bereitung dieses Erdbeersaftes dürfen nur Porzellangefäße benutzt werden das Rühren zum Lösen des Zuckers darf nur mit einem Holzlöffel geschehen die auf dem Tuch zurückgebliebenen Erdbeeren können noch mit Zucker u etwas Zitronensaft zu Marmelade verarbeitet werden.

Essig-Birnen

5 ℔ geschälte in Hälften geschnittene und vom Kernhaus befreite Birnen werden gleich nach dem Schälen ins Wasser gemacht damit sie weiß bleiben und keine Flecke bekommen. Man setzt 5 ℔ Zucker mit 1 l. Weinessig auf, 6 [illegible] fügt die abgeriebene Schale einer halben Zitrone etwas Zimmt einige Nelken dazu und kocht

Pasteten
Backwerk
Getränke
Diverses

alles miteinander auf. In dieser Flüssigkeit läßt man die Bir-
nen solange weich kochen bis man sie leicht mit einer Gabel durchste-
chen kann legt gleichzeitig nur so viel Früchte in den Topf nur
nebeneinander schwimmen können und nimmt sie dann vor-
sichtig mit einem Schaumlöffel heraus der Saft wird zum dicken
Sirup eingekocht etwas abgekühlt mit 1 Paket Salizyl vermischt
über die Früchte gegeben. Man füllt diese in einen Steintopf legt
ein Rumblatt darauf bestreut dies mit einigen Körnern Salizyl und
bindet mit Pergamentpapier zu

Rote Rüben.

Mittelgroße runde und recht dunkelrote Rüben gelten als die
besten. Man schneidet die Blätter bis 5 Zentimeter ab u wäscht und
bürstet die Rüben in lauwarmem Wasser jedoch sehe man sich vor
daß man sie nicht verletzt, weil sie sonst die schön rote Farbe
beim Kochen verlieren würden. die sauberen Rüben werden
mit kochendem Wasser aufs Feuer gesetzt und solange gekocht
(2-3 Stunden) bis sie sich weich anfühlen Man darf nicht mit ei-
ner Gabel hineinstechen und man muß zum Nachgießen kochen-
des Wasser nehmen Nachdem die Rüben abgegossen sind über-
spült man sie mit kaltem Wasser und zieht gleich die Haut ab
Nun werden sie in Scheiben geschnitten und mit Meerret-
tich Pfefferkörner Nelken Koriander Kümmel etwas
Salz und nach Belieben auch Zucker in einen Steintopf geschich-
tet. In 5 l. Essig löst man 1 Paket Salizyl auf und gießt
denselben darüber der Topf wird zugebunden und an
einem kühlen Orte aufbewahrt

Man nimmt von dem Teig bleistiftdicke Woll
legt Bretzel oder Kränzel daraus, bestreicht sie
mit Eigelb bestreut sie mit Vanillezucker.

Apfelkuchen

150 gr. Butter 2 ganze Eier 200 gr. Zucker 1 M.
Mehl 3/4 Packet Backpulver
Butter zu Sahne rühren Zucker und die ganzen
Eier hinzugeben 3/4 des Mehls hinzugeben 3/4
des Teiges gibt man in eine vorbereitete Spring
form gibt gedünstetes Apfelmus darauf das Re
des Teiges verarbeitet man mit dem Rest Meh
Rollt den Teig aus rädert 2 cm dicke Streifen
davon legt sie Gitterförmig auf das Apfel
und man bestreicht sie mit Eigelb streut Va-
nillezucker darauf setzt kleine Butterflöckchen
darauf und backt bei guter Hitze ab.

Schichttorte.

1/2 M Butter rührt man zu Sahne gibt 3-4 Eige
150 gr. Zucker hinzu 3/4 M Mehl 3/4 Packet Backpulver
etwas Zitronenschale einige Eßl. Milch und
den steif geschlagenen Eischnee. Man backt
hiervon 4-5 Boden die man abwechselnd
mit Buttercreme und Gelee bestreicht.

Bienenstich.

150 gr. Butter rührt man zu Sahne gibt

200 gr. Zucker 2 Eigelb hinzu und rührt dieses 1/4
Stunde. Nach und nach 3/4 Pfd Mehl einige Eßl. Milch
1/4 Paket Backpulver zuletzt den steifgeschlagenen
Eischnee. Man gibt den Kuchen in eine Springform
backt ihn bei guter Hitze ab 100 gr. Butter werden zer-
lassen 100 gr. Zucker 100 gr. Kokosnußraspel hinzu-
geben. Man ~~den~~ streicht die Masse über den garen
Kuchen, und backt ihn von oben goldgelb. Man kann
den Kuchen durchschneiden und mit Buttercreme füllen

Rosenkuchen.

1/2 Pfd Butter rührt man zu Sahne gibt 1/2 Pfd Zucker 2-3
ganze Eier hinzu und rührt dies 20 Minuten. Gibt dann
1 1/2 Pfd Mehl etwas Milch 1 1/2 Paket Backpulver etwas
Zitronenschale hinzu der Teig muß so fest sein daß man
ihn ausrollen kann. Man rollt ihn 1/2 cm dick aus
rädert 10 cm breite Streifen davon die man mit
Marmelade bestreicht oder Korinthen Rosinen und
fein geschnittene Mandeln darauf streut. Die
Streifen werden aufgerollt und nicht zu dicht ne-
beneinander in eine vorbereitete Springform gegeben.
Man backt den Kuchen bei guter Hitze ab. Schlag
2 Eiweiß zu steifen Schnee. Untermischt 2-3 Eß-
löffel Puderzucker 1 Paket Vanillezucker streicht
ihn über den Kuchen und läßt ihn in dem Back-
ofen oben überbacken.

Gefüllte Tomaten

1 ℔ Tomaten
40 gr. Butter
1 Messerspitze gew. Zwiebel
60 gr. Graubrot
1 Eigelb
1 Esslöffel geh. Petersilie
1 Prise Salz

Tomaten abgerieben Stielansatz oben abgeschnitten, mit Eierlöffel das Innere entfernt. die Hälfte der Butter heiss werden lassen. Brot und Salz hineinrühren bis das Brot die Butter aufgenommen hat, gi dazu Petersilie und den Saft der durchgerührten Tomatenmasse Tomaten füllen obere Scheibe auflegen und in der übrigen Butter im Bratofen bei häufigem Begiessen 1/4 Stunde dünsten

Gute Auflegetorte

1/2 ℔ Butter 1/2 ℔ Zucker 7 Eigelb 1/2 Stunde rühren 3/4 ℔ feines Mehl herzugeben 1 Glas Rum oder Arrak. Man backt hieraus 4–5 Boden und bestreicht denselben mit Johannisbeergelee und [illegible] Buttercrem

Frankfurter Kranz No. 2

1 Ei schwer Butter 3 Ei schwer Zucker 5 Ei

schwer Mehl 5 Eier 1 Packet Backpulver 1 Packet Vanillezucker Eigelb und Zucker 20 Minuten schlagen dann abwechselnd das durchgesiebte Mehl. Mit dem steif geschlagenen Eischnee unterziehen die zerlassene aber gut abgekühlte Butter hinzugeben zuletzt das Backpulver.

Schokoladenigel

200 gr. Palmin läßt man flüssig werden. Gibt 200 gr. geriebene Schokolade hinein 1 Eßl. Butter 1 Eßl. Zucker 1 Eigelb und etwas Zitronenschale. Man läßt die Masse unter öfterem umrühren steif werden und formt davon mit Hilfe von Löffelbiskuit einen Igel den man mit Mandelstreifen bespickt.

Löffelbiskuit

2-3 Eigelb schlägt man mit 100 gr. Zucker schaumig Gibt 1/4 ℔ feines Mehl und den steif geschlagenen Eischnee 1 Messerspitze Backp. hinzu. Man setzt auf ein angefettetes Backblech mit einem Eßl. Plätzchen auf. die die Form einer Schuhsohle haben

Schokoladenfisch

1/10 L. Wasser kocht man mit 200 gr. Zucker dicklich Gibt 1/2 ℔ geriebene Schokolade hinein 1/4 ℔ fein geschnittene Sukade 1/4 ℔ fein geschnittene süße Mandeln. Man gießt die Masse in eine gut eingeölte Form läßt sie fest werden stürzt sie

dann und wickelt sie in Silberpapier

Marzipan

1 Pf Marzipan 1 Eiweiß 1 Pf Puderzucker Man rollt den Puderzucker mit ein Rollholz bis er glatt ist knetet dann Eiweiß Marzipan Puderzucker gut durch und formt Brote davon

Zephirplätzchen

½ Pf Butter rührt man zu Sahne Gibt ½ Pf Zucker 3 Eigelb hinzu. Rührt dies ½ Stunde Gibt nach und nach ½ Pf Kartoffelmehl ½ Pf Weizenmehl hinzu 1 Packet Backpulver zuletzt den steifgeschlagenen Eischnee. Als Gewürz 1 Messerspitze Zimmt Auf ein gut eingefettetes Backblech setzt man mit einem Teel. kleine Häufchen auf und gibt in die Mitte eine Corinthe Rosine oder Mandeln

Kokusmakronen

3 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen 1 Packet Vanillezucker 200 gr. feinen Zucker 300 gr. Kokusmehl hinzu Mit einem Teel. Häufchen aufsetzen. Bei guter Hitze goldgelb backen

Gefüllte Teeplätzchen.

½ Pf Butter rührt man zu Sahne 150 gr. Zucker 2 ganze Eier hinzu Rührt dies ½ Stunde Gibt 1 Pf Mehl 2 Packete Vanillezucker 1 Messerspitze Backpulver

in den Teig. Man rollt den Teig dünn aus sticht Plätzchen aus die man bei guter Hitze abbackt. Sind die Plätzchen gut abgekühlt bestreicht man sie mit Gelée oder Buttercrem und legt ein anderes Plätzchen darauf

Einfacher Hefeteig für Brötchen

1 ℔ durchgesiebtes Mehl, gibt man in eine Backschüssel. Macht in der Mitte eine Vertiefung gibt 20 gr. Hefe in etwas lauwarme Milch aufgelöst in die Mitte des Mehls damit die Hefe schneller aufgeht gibt man ½ Teelöffel Zucker hinzu. Wenn sich bei der Hefe Blasen bilden verarbeitet man das Mehl mit 1/8 lauw. Milch gibt das aufgegangene Hefestück hinzu arbeitet das ganz gut durch formt dann kleine Brötchen, die man in der Mitte einkerbt. Man läßt die Brötchen aufgehen und schiebt sie bei guter Hitze in den Backofen

Platen oder Butterkuchen

1 ℔ Mehl 30 gr. Hefe 100 gr. Zucker 1/4 l. Milch. das Mehl durchsieben das Hefestück mit lauwarmer Milch anrühren in die Mitte des Mehls geben 2-3 Eier werden mit 150 gr. Zucker schaumig geschlagen zu dem aufgegangenen Hefestück gegeben mit 1/4 l lauwarmer Milch 50 gr. zerlassene Butter und etwas geriebene Zitronenschale gut verrühren. Man gibt den Teig auf ein Backblech stellt ihn zum aufgehen hin setzt 200 gr. Butter in Butterflöckchen auf streut 1 Paket Vanillezucker 150 gr. Zucker 100 gr. Kokosraspel darüber Man backt den Kuchen bei guter Hitze ab

Hefekleingebäck

1 ℔ Mehl 40 gr. Hefe 2-3 Eier 150 gr. Zucker 50 gr zerlassene

Berliner Pfannkuchen

1 Pfd bestes gesiebtes Weizenmehl 250 gr. Butter 60 gr Zucker 60 gr Hefe 6 Eidotter 3 Zehntel l Milch 8 gestoßene bittere Mandeln, die abgeriebene Schale von einer halben [illegible], einer ganzen Zitrone

Berliner Pfannkuchen

1 Pfd gesiebtes Weizenmehl 1/4 Pfd Butter 60 gr Zucker 60 gr Hefe 4 ganze Eier 3 Zehntel l Milch abgeriebene Zitronenschale

Berliner Pfannkuchen

1 Pfd Weizenmehl 100 gr. Butter 60 gr Hefe 2 ganze Eier 4 Zehntel l Milch, Messerspitze geriebene Muskatnuß

---

er Butter 1/4 l. Milch etwas Zitronenschale. Man setzt das Hefestück an gibt das übrige Mehl und die Zutaten hinzu rollt den Teig aus formt Rollen oder rundet [illegible] davon die einzelne belegt man in der Mitte mit Marmelade klappt sie von allen Seiten zu, stellt sie zum aufgehen hin bestreicht sie mit Eigelb u. Zucker

Mürbeteich

1/4 Pfd Butter 1/4 Pfd Zucker 1/2 Pfd Mehl 1 Ei
1/2 P. Backpulver denn das Obst darauf tun

Backwerk
Getränke
Diverses

eine Stange Vanille (fein gestoßen) unter stetem rühren
2 Stunden lang gerührt ganz langsam gebacken mehr geb…

Butterplätzchen

1 ℔ Mehl 1/2 ℔ Butter 1/4 ℔ Zucker 1 Ei etwas Vanille 1/2 Päckchen Backpulver

Zubereitung: die Butter wird zu Sahne gerührt dann Zucker Ei Vanille und das mit Backpulver vermischte Mehl dazugeben. Zuletzt wird der Teig mit den Händen gut geknetet dann macht man eine dicke Rolle schneidet Scheiben davon ab, die man leicht in Zucker drückt und hellbraun backt.

Krümmeltorte

1 ℔ Mehl 1 Backpulver 1/2 ℔ Zucker 1/4 ℔ Butter 3 ganze Eier

Frankfurter Kranz.

5-6 Eier 4 Eier schwer Mehl 3 Eier schwer Zucker 1 Ei schwer Butter Eiweiß zu Schnee 1 1/2 Paket Backpulver
Die Füllung 200 gr. Zucker gelb braun machen 25 gr. Mandel kalt werden lassen dann zerklopfen auch kann man Haferflocken nehmen

Tortenboden von Moß

5 Eier 1/2 ℔ Zucker 1/2 ℔ Mehl Schuß Arrak oder Rum [Vanillinzucker] 1/2 Paket Backpulver

Topfkuchen von Brinkmann

1 ℔ Mehl 1/2 ℔ Butter 1/2 ℔ Zucker 1 Paket [illegible] 1 [illegible] Vanille Zucker 1 Paket oder 200 gr. Rosinen

Plätzchen zu Weihnachten von Hellmann

9 ℔ Mehl 4 ℔ Zucker 2 ℔ Butter 5 Eier 1 Backpulver.

Speckulatien zu Weihnachten von Breiner

6 ℔ Mehl 2 ℔ Butter 2½ ℔ Zucker 15 gr. Hirschhornsalz etwas Zitronen

Sandgebäck zu Weihnachten von Toppen

1 ℔ Mehl ½ ℔ Zucker ½ ℔ Butter 2 Eier 1/8 Päckch. Backpulver

Spritzgebäck auf der Platte von Wiendiek

1 ℔ Butter, 300 gr. Zucker, 3 Eier 850 gr. Mehl, 1 Paket Vanille 1 Backpulver – ein anderes Rezept 1 ℔ Butter 1 ℔ Zucker 5 Eier 2 ℔ Mehl 1 Vanille 5 gr. Hirschhornsalz

Bisquittorte

6 Eigelb Eischnee 180 gr. Zucker 180 gr Mehl knapp ½ Pak Backpulver Zitrone 1 Eigroß Butter

Guß 2 Eßl. Wasser 4 Eßl. Zucker kochen 2 Eßl. Kakao 2 Eßl. Butter. Der Kuchen wird 1–2 mahl durchgeschnitten u mit Vanillecreme gefüllt.

Danziger Kaffebrot

1 ℔ Mehl ¼ ℔ Butter ½ ℔ Zucker 4 Eier 1 Paket Backpulver Zitronenöl und Vanillezucker.

Vanille-Plätzchen

5-6 Eiweiß wird geschlagen dann wird 1 ℔ Zucker

Backw
Getränk
Diverses

Apfelkuchen

1 ℔ Mehl 10 Pf Backpulver 1 ℔ Zucker 8 Eier abgeriebene Schale ei-ner Zitrone eine Schale feingeschnittene Äpfel Eier u Zucker steif geschlagen dann das andere durchgerührt.

Gewürzkuchen

1 ℔ Mehl 1/2 ℔ Butter 350 gr Zucker 1 große Tasse Milch 4-5 Eier 10 Pf Korinthen 10 Rosinen etwas Sucade das gelbe einer hal-ben Zitrone einen Eßl. feinen Zimmt eine Prise gemahlene Nelken u Cardamon 1 Backpulver

Kriegs Kuchen.

550 gr Mehl 1/4 Pf Zitronat 35 Pf Mandeln 2 Backpulver 3/4 ℔ Sirup 1/4 ℔ Zucker 1 Lot Kaffee in eine Obertasse auf-gießen etwas Nelkenpfeffer 5 Pf Zimmt Backzeit 1 1/4 Stunde

Osnabrücker Fettgebäck

3 ℔ Mehl 2 ℔ Zucker 1 ℔ Butter 13 Eier etwas Branntwein 10 Pf Cardamon u etwas Backpulver

Kirschtarte

Man kann jedes Obst nehmen

1/2 ℔ Butter 1/2 ℔ Zucker 5-6 ganze Eier 350 gr. Mehl 15 gr. Back-pulver 2 ℔ Kirschen die entsteint werden mit et-was Zucker bestreut hingestellt Butter zu Sahne gerührt. Zucker Eier Mehl u Backpulver hineingerührt Form wird mit Butter bestrichen mit Zucker be-streut. die 1 Hälfte Teig hinein getan Zwiebackkrumen

darüber gestreut die abgewogenen Kirschen wieder darauf die 2 Hälfte Teig 1 Stunde gebacken. Füllung
4 Eier 1/2 ℔ Puder Zucker 1/2 ℔ Butter das schaumig rühren und 1 Zitrone

Wickelkuchen (kleine Masse)

1/4 ℔ Mehl 190 gr Butter 1/4 l. Milch 3 Eier 10 Pf Hefe

Gerolltes Bisquit

5-6 Eigelb 5-6 Schnee 90 gr Weizenmehl 80 gr Speisemehl oder Mondamin 150 gr. Zucker Eigelb und Zucker schaumig rühren Mehl dazu, mit Schnee untergezogen u. auf eine schmale gestrichene Platte gelegt 12 Min gebacken mit Marmelade bestrichen zu einer Rolle gerollt erkaltet in Scheiben geschnitten

Streifen Torte

1/2 ℔ Butter 325 gr Mehl 1/2 ℔ Zucker 4 Gelb 4 Schnee die Butter wird zu Sahne gerührt dazu die anderen Zutaten Von dieser Teig backt man 4 gleiche Platten
Füllung 65 gr Zucker 3 Gelb 3 Schnee 3/8 l Milch 50 gr Mehl 1/2 Stange Vanille 1/8 l Milch wird mit der Vanille aufs Feuer gesetzt Eigelb und Mehl wird in der übrigen Milch klar gerührt und die kochende Milch getan und mit Schnee untergezogen

Berliner Pfannkuchen

1 Tasse Milch 1 Stich Butter 2 Eier und so viel Mehl das es passend ist füllen mit Marmelade

Schichttorte

1 ℔ Butter 3/4 ℔ Zucker 1 1/4 ℔ Mehl 7-8 Eier 1/4 ℔ Mandel gerieben dazwischen oder die abgeriebene Schale einer Zitrone 8 Platten davon backen erst saure Marmelade dazwischen.

Sandtorten mit Mondamin

1/2 ℔ Butter 220 gr. Puderzucker 250 gr. Mondamin 6 Eier abgeriebene Zitronenschale einer Zitrone ~~8 Platten davon backen~~
1/2 Paket Backpulver das Eiweiß zu Schnee

Puntschcreme

3 ganze Eiweiß 3 ganze Eier den Saft und die abgeriebene Schale einer Zitrone 1 Weinglas Arrak 1/8 l Weißweinglas Arrak 1/8 l Weißwein 200 gr Zucker u 2 Eßl. Mondamin Zubereitung
Man quirlt alle Zutaten zusammen außer dem Mondamin u. schlägt die Masse auf starkem Feuer in einem Topfe so lange, bis daß er sich verdickt (nicht kochen) Nun gibt man das mit kaltem Wasser angerührte Mondamin dazu läßt die Creme 1 mal aufkochen schlägt noch etwas weiter. Wenn man den Topf abgezogen hat u noch warm, nicht heiß) füllt man die Creme zwischen die Torte

Plätzchen

1 ℔ Mehl 1/2 ℔ Butter 1/2 ℔ Zucker 1 Backpulver 4 ganze Eier Vanillezucker Zimmt.

Apfelkuchen

125 gr Butter 125 gr Zucker 3/4 ℔ Mehl 1 Ei Schuß Rum

1 Pck. Backp. Teig rühren dann leicht kneten die Hälfte ausrol-
len Form damit auslegen Äpfel die mit Zucker u. Wasser
halb gar gedämpft sind den anderen Boden darauf legen
1 St. backen. Nach dem Abkühlen mit zerlassener Butter be-
streichen u. mit Zucker bestreuen.

Apfelkuchen

350 gr Mehl 100 gr Zucker 125 gr Butter 2 Eier 1 Pr. Salz 1 Backpulver
3–4 Eßl. Milch die Zutaten werden verrührt daß ein geschmei-
diger Teig entsteht der sich auf der Platte ausdrücken läßt
4 Pf. Äpfel läßt man 50 gr Zucker auf dem Feuer dünsten
dann abgekühlt auf den Kuchen gelegt 1/2 St. backen lassen
u. in den letzten 10 Min. mit 50 gr feinem Zucker bestreuen

Hafergrütz Plätzchen

1/2 Pf. Zucker 1/2 Pf. gewalzte Hafergrütze 75 gr. Butter 2 Eier

Biskuit Kuchen

11 Eier 450 gr Zucker knapp 150 gr Mehl 125 gr Kartoffelmehl
Eigelb wird mit Zucker 1/2 Stunde gerührt dann kommt
Zitronenöl dann Eischnee dann das Mehl man muß nie
jedem Mehl etwas mehr nehmen 1/2 – 3/4 Stunde backen wie
gerade die Hitze ist.

Biskuit Kuchen

3/4 Pf. Zucker wird mit 8–10 Eidotter zu Schaum gerührt
1 Pf. Mehl etwas Zitronenschale. das Mehl mit dem Schnee
leicht durch die Masse gezogen. Anfangs langsam gebacken
im ganzen 1/2 Stunde

Butter - Kuchen

4 ℔ Mehl 1 l. Milch 1 ℔ Butter 160 gr Hefe, Zitronen-
öl auf den Kuchen 1 ℔ Zucker, Mandel Rosinen u. But-
ter. Man läßt den Teig aufgehen u. 10 Min. backen.

Rodon - Kuchen.

2 ℔ Mehl 1 ℔ Butter 1/4 ℔ Rosinen 1/2 ℔ Zucker 6 - 10
Eier 1/2 l Milch u. 60 gr. Hefe. Man lasse ihn 2 - 3 Stun-
den aufgehen u. 1 St. backen.

Biskuit - Kuchen

310 gr. Mehl 1 ℔ Zucker u. 1 abgeriebene Zitrone, 10 gan-
ze frische Eier u. 2 gr. gutgereinigtes Hirschhornsalz.
Zucker u. Zitrone werden mit dem Eidotter 1/2 St. ge-
rührt, dann wird das zum Schaum geschlagene Eiweiß
leise durchgezogen u. alsdann das Mehl so schnell wie
möglich durchgerührt. dann in einer, vorher zugestrich-
ene Form 1 - 1 1/2 St. gebacken.

Cremortartari - Kuchen.

6 - 7 Eidotter rührt man mit 1/2 ℔ Butter u. 1/2 ℔
Zucker die abgeriebene Schale einer Zitrone, 8 bittere
u. 16 süße Mandel reichlich 1/2 St. dann gibt man
1/4 ℔ Korinthen 7 1/2 gr. kohlensaures Natron
in 1 Tasse Milch aufgelöst 1 1/4 ℔ Mehl und
den Schnee der Eier hinzu. den 4 Teil des
Mehls läßt man zurück vermischt dieses mit
15 gr. Cremortartari u. gibt dies zuletzt un-

ter die Masse

Natron Kuchen.

500 gr. Butter rührt man zu Sahne u (rührt) fügt unter langsamen rühren hinzu 2 ℔ Mehl, 625 gr. Zucker 8 Eidotter, 1/4 Ltr. süsse Milch, 5 Tropfen Zitronenöl, den Schnee der 8 Eier, 12 gr. kohlensaures Natron u 30 gr. Cremortartari. Dieser Teig muss eilig in die Form getan u in den Ofen geschoben werden

Dicker - Honigkuchen.

2 1/2 ℔ Honig 1 ℔ Butter 1 ℔ Zucker 20 gr. Nelken 20 gr. Kardamom 20 gr. Zimmt, nach Belieben etwas Sukade 3 1/2 ℔ Mehl, 5 Lot gereinigte Pottasche in 1 1/2 gr. Tasse kochend Wasser aufgelöst.

Honig - Plätzchen

3 ℔ Mehl 1 1/4 ℔ Honig 1 ℔ Zucker, 3/8 ℔ Butter 1/8 l. Rum 20 gr. Pottasche 25 gr. Zimmt 20 gr. Nelkenpfeffer für 5 gr. Nelken 1/4 ℔ Mandel. Die Masse muss mehrere Tage vor dem backen angerührt werden.

Honig - Kuchen.

Man setze 3 ℔ Honig auf's Feuer, ist der Honig sehr heiss gibt man 63 gr. Butter oder Fett hinzu, sowie 125 gr. gehackte süsse Mandel 20 Körner gest. Nelken die feingewiegte Schale von 2 Zitronen, Zitronat u 1 1/2 gr.

Backwerk
Getränke
Diverses

gest. Muskatblüte sobald die Masse kocht gibt man dieselbe in eine Schüssel u. nachdem sie etwas erkaltet ist rührt man 3 ℔ Mehl u. 30 gr. Hirschhornsalz hinzu, knetet alles tüchtig durcheinander. Nach 2 Tagen bringe man den Teig an einen warmen Ort, rolle ihn auch einen Brett aus schneide beliebige Stücke, belege sie mit Mandel u. Zitronat oder bestreue sie nach dem backen in mäßiger Hitze sogleich mit einem Guß aus Eiweiß, Zitronensaft u. Zucker.

Sand-Plätzchen

1 ℔ Butter, 1 ℔ Mehl, Zucker, Eier u. 2 gr. pulverisirtes Hirschhornsalz

Schmalz-Gebackenes

2 ℔ Mehl 200 gr. Butter 150 gr. Zucker 100 gr. Hefe 3/4 l Milch und 4 Eier

Himbeerbrödchen.

4 Eier werden mit 1 ℔ Zucker 1/2 Stunde gerührt, 4 Eßl Himbeeren u. 1 ℔ Mehl damit verarbeitet. Davon setzt man kleine Häufchen auf ein Blech u. backt sie in mäßiger Hitze

Kaiserbrod.

1/2 ℔ Zucker wird mit 6 Eidotter 1/2 St. gerührt 1/2 ℔ Rosinen 1/2 ℔ ungeschälte Mandel Vanille-Zucker, 1/2 ℔ Mehl u. der Schnee der 6 Eier damit verarbeitet. Das Ganze auf einem Backblech gebacken

u. zerschnitten.

Mandelhäufchen.

1/2 ℔ Mandel werden geschält u. fein länglich geschnitten dann rührt man 200 gr. Zucker mit Eiweiß schaumig u. die Mandel darunter. Von der Masse backt man kl. Häufchen schön gelb

Rahmschnitten

250 gr. Butter rührt man zu Rahm, giebt 4 ganze Eier, 1 Tasse saure Rahm u. das nötige Mehl hinzu um den Teig gut auswalken zu können. Man backt längliche Streifen davon

Gries-Kuchen

8 Eier, ebenso schw. Zucker, 5 Eier schw. Griesmehl. Eigelb u. Zucker 1/2 St. gerührt, etwas Zitrone hinzu dann das Gries u. zuletzt den Schnee der 8 Eier. 1 Stunde backen.

Hefenteig.

Von 250 gr. Weizenmehl, 1 Tasse lauw. Milch, 2 Eßl. Zucker u. 80 gr. Hefe macht man einen Hefenstück wenn dasselbe in Gährung ist wird es verarbeitet mit 1/2 l angewärmter Milch, 2 ℔ Mehl 3/4 ℔ Butter 1/2 ℔ Zucker u. 1 Teel. Salz. Ist dieses verarbeitet läßt man den Teig 1–2 Stunden aufgehen. Alsdann rollt man ihn auf ein Backblech fingerdick aus und kann dann allerlei Obst Kuchen oder Streußelkuchen daraus back.

Getränke
Diverses

Mandel - Kuchen

6 Eigelb mit 1/2 Pf Zucker verrührt 1/2 Pf mit der Schale gerie-
benen Mandel 1/4 Pf feingestoßenen Zwieback u den Schnee der 6
Eier In einer Springform bei mäßiger Hitze eine Stunde
backen.

Kleine - Kaffee - Kuchen

3/4 Pf Butter zu Sahne verrührt, 7 Eigelb 1/2 Pf Zucker 3/4 Pf
Mehl und den Schnee von 4 Eiern. Die Masse wird dann
auf eine Platte gestrichen mit dem Schaum der 3 Eier
bestrichen, mit Korinthen und Mandel bestreut und bei
mäßiger Hitze gelb braun gebacken.

Eier - Kränze

1/2 Pf feines Mehl ebenso viel Butter 65 gr. Zucker, Dotter von
3 hart gekochten Eiern. Butter u Eidotter werden gerührt
dann Zucker und Mehl hinzu gefügt. Die Kränze mit
Zucker u Crennen bestreut bei mäßiger Hitze gebacken.

Mürbe - Kuchen

1/2 Pf Butter 3/4 Pf Mehl 4 hartgekochte Eidotter etwas abgerieb.
Zitrone u 1/2 Pf Zucker werden verrührt, darauf läßt
man den Teig ein paar Stunden stehen u backt ihn in
einer Springform bei mäßiger Hitze eine Stunde

Bisquitt

12 Eier ebenso schw. Zucker halb so schw. Mehl die Scha-
le einer 1/2 Zitrone u 1 Prl. Backzucker 1 St. backen

Deutsches – Backwerk.

Man rührt 1/2 ℔ Butter zu Sahne dann giebt man 2 Eidotter 1/4 ℔ Zucker u nach u nach 1/4 ℔ Mehl hinzu. dann rollt man den Teig Messerrücken dick aus, sticht mit einem Glase Kuchen aus, bestreicht sie mit Eiweiß bestreut sie mit Zucker u Mandel u backt sie hellbraun.

Eier – Kuchen

2 ℔ Mehl 1 ℔ Zucker, 1/2 ℔ Butter, 4 Eidotter

Sand – Torte

1 ℔ Mehl 1/2 ℔ Zucker 1/2 ℔ Butter 4 Eier 1 Backpulver.

Mastener Spekulatien.

4 ℔ Mehl 2 ℔ Zucker 1 ℔ Butter 5 Eier 1/4 l Milch 3 Pf. Hirschhornsalz u Zimmt nach Geschmack.

Sand – Torte

3/4 ℔ Butter 3/4 ℔ Zucker 3/4 ℔ Kartoffelmehl 5 Eidotter Eiweiß schlagen 2 Eßl. gereinigter Spiritus

Auflage – Kuchen

8 Eier schwer Butter Zucker u Mehl. die ganzen Eier kommen hinzu. Vanille Zucker u etwas Arrac. In 3 Schichten backen.

Ölkrapfel

Getränke
Diverses

2½ ℔ Mehl ½ ℔ Zucker 4 Eier 2 Teel. Salz ½ ℔ Rosinen, 8 Pf He[fe] u

Zimmtröllchen

1¼ ℔ Mehl ¾ ℔ Zucker ¼ ℔ Butter 7 Eier etwas Zimmt

Plätzchen

1 ℔ Zucker 4 Eier 1 Stück Butter, 1 ℔ Roggenmehl o Schrot, etwas Backpulver.

Blitz-Kringel.

500 gr. Mehl 1 Tasse Milch 30 gr. Butter 3 geriebene Kartoffel
150 g Zucker 1 Ei, 2 Teel. Zimmt, Salz u 1 Backpulver

Makronen

1 ℔ Mandel, 1 ℔ Zucker 6 Eiweiß 6 Zwiebäcke die ungeschälten Mandel u die Zwiebäcke werden gerieben. das Eiweiß zu festem Schnee geschlagen u mit dem Zucker und einem Päckchen Vanillezucker gut verrührt. die Platte mit Wachs bestreichen

Honigkuchen

1 ℔ Honig 1 ℔ Zucker 2½ ℔ Roggenmehl ½ l Milch 2 Paket Backpulver 2 Teel Natron 2 Teel. Zimmt u Nelkenpfeffer

Schokoladen-Kuchen

3 ganze Eier ½ ℔ Zucker wird zusammen verrührt, dann giebt man ½ ℔ fein geriebene Sch. und ¼ ℔ feines Mehl nach u nach hinzu. Setzt alsdann Klümpchen auf ein Blech und läßt langsam backen.

Rodon-Kuchen

1/4 ℔ Butter wird zu Rahm gerührt u. nach u. nach 6 Eier und 1/4 ℔ Zucker zusammen 1/4 St. gerührt dann 2 ℔ Mehl 1 1/2 Maß Milch u. 1/2 ℔ Rosinen hinzugefügt.

Mandel Kränze

12 Lot ungesalzene Butter, 1 Ei u. 2 Eigelb, 12 Lot Zucker 4 Lot gest. süße Mandel u. 1/2 ℔ Mehl dieses wird zu einem Teig geknetet. Alsdann formt man Kränze davon, bestreicht sie mit Eiweiß, bestreut sie mit Zucker u. Mandel und backt sie langsam gar.

Blitz-Kuchen

2 Eier 1/4 ℔ geschmolzene Butter 12 Lot Mehl 1/4 ℔ Zucker etwas Zitronenschale und Zimmt 1 Handvoll Mandel. dies zusammen gerührt und schnell gebacken.

Mürbeteig zu Torten

1/4 ℔ Mehl 1/2 ℔ Butter 2-3 Eßl Zucker 2 Eßl. Rum 1 Tasse Rahm oder Wasser u. 1 Ei. dieses wird tüchtig geknetet.

Torten-Boden

1/2 ℔ Zucker 2 Eier 1 ℔ Mehl 1 Backpulver, Butter Es wird alles in eine Schale getan, die Butter trocken in das Mehl dann die Eier mit etwas Salz und einigen Löffel Wasser geschlagen u. alles tüchtig verarbeitet. dann tut man es in eine Springform, backt eine viertel Stunde und serviert mit Obst u. Schlagsahne

Sand-Kränzel

1 ℔ Mehl ½ ℔ Zucker ½ ℔ Butter 4 Eier 1 Pk. Backp. Zitrone

Brod-Torte

12 Eid. werden mit ½ ℔ Zucker, Zitronensch u. Saft 4-5 gestoßenen Nelken Sucade u. Mandel ½ Stunde gerührt, dann kommt ¾ ℔ geriebenes Schwarzbrod u. Zwieback dazu noch etwas gerührt u. dann den Schnee. Nicht ganz 1 Stunde backen

Gewürz-Torte

1 ℔ Butter wird mit 1 ℔ Zucker u. 7 Eidotter schaumig gerührt dann das Gewürz für 15 Pf Kardamom 10 Pf Zimmt 12 gestoßene Nelken 2 Eßl. Arrac 1 ℔ Mehl und 1 Pk Backpulver hinzugefügt. Nach Belieben Mandel u. Sucade

Küßchen

4 Eiweiß werden mit 1 ℔ Zucker recht steif gerührt, dann etwas Schokolade oder Cacao durchgerührt und ganz langsam gebacken fast trocken

Mandel-Kränze

das Gelbe von 4 hartg. Eiern und 1 r Eidotter wird mit ½ ℔ Butter ¾ ℔ Mehl und Zucker nach Geschmack zu einem Teig gemacht. die Kränze werden mit Ei, Mandel, Zucker und Zimmt bestreut

Königs-Kuchen

8 Eier schwer Butter, ebensoviel Zucker und Mehl,

die ganzen Eier 1/4 ℔ Korinthen, Saft und Schale einer Zitrone u 2 Messerspitzen Hirschhornsalz

Makronen.

1/2 ℔ Haferflocken 1/4 ℔ Zucker, 2 ganze Eier, 100 gr. Butter 1 Vanille Zucker, 1 Pak. Backpulver

Auflege-Kuchen

1 ℔ abgeklärte Butter wird mit 1 ℔ Zucker 1/4 St. gerührt, dann nach und nach 1 ℔ Eier hinzu, dann 1 ℔ Mehl und etwas Zitronensaft. Der Teig wird in 3 Teile geteilt u nach dem Erkalten mit Gelee oder Obst belegt.

Braune-Kuchen

2 ℔ Mehl 1 ℔ Syrup 1 ℔ Zucker 1/2 ℔ Butter Zimmet Cardamom, 10 Pf Rosenwasser worin für 5 Pf Pottasche aufgelöst ist. Die Butter läßt man schmelzen, den Syrup heiß werden u mengt alles gut durch u. läßt es 1 Nacht stehen. dann rollt man ihn aus, sticht Figuren und bestreut dieselben mit Mandel.

Haferflocken-Makronen.

1 Tasse Haferfl. 1 Tasse Mehl 1 Tasse Grieß 1/2 ℔ Zucker u Backp. 3 Eier werden tüchtig durchgeknetet, kleine Häufchen aufs Backblech getan und schön braun gebacken.

Haferfl.-Makronen

1 Ei, 1 Eßl. Butter, 1 Tasse Zucker, 3 Tassen Haferfl. Backp.

Haferflocken-Torte

1/2 ℔ Zucker, 2 Eier, 60 gr. Butter, 2 Eßl. Mehl, Vanille Zucker, 1 Backpulver, 1 Eßl. Rum, Zitrone u. 1/2 ℔ Flocken.

Waffeln

1 ℔ Mehl, 2 Eier, 2 Eßl. Fett, 3/4 ℔ gek. Kartoffel 1 l. Milch. Nachdem alles tüchtig vermengt ist rührt man die Kartoffel durch – ebenso – 1 ℔ Butter, 1 ℔ Zucker, 1 ℔ Mehl

Biskuitt

10 Eier, 5 Eier schwer Kartoffelmehl, 10 Eier schw. Zucker u. 1 Messerspitze Backpulver. Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen dann nach u. nach Zucker u. Eidotter hinzu gefügt. Zuletzt Kartoffelmehl u. Backpulver.

Sand-Torte

1 ℔ Kaisermehl, 1/2 ℔ Zucker, 1/2 ℔ Butter, 6 Eier 1/8 l. Milch 1 Backp.

Milch-Kuchen.

1/2 l. Sauermilch 1/2 ℔ Zucker 1 ℔ Mehl gesch. Nelken 2 Löffel Cacao, Backpulver.

Biskuitt-Kuchen

3/4 ℔ Mehl 3/4 ℔ Zucker 3 Eier 1 1/2 Backp. u. 1 Tasse kochen

Wasser wird zusammen gerührt u. in eine Spring-
form getan u. gebacken. Nachdem Erkalten durchge-
schnitten u. mit Obst gefüllt

Pflaumen – Kuchen

2 Pfd. Pflaumen werden entsteint u. halbirt 1/2 Pfd.
Zucker 1/2 Pfd. Mehl 3 Eier u. 1 Backp. zusammen gerührt
in eine Springform getan u. Pflaumen obendrauf
und 1 St. backen Apfel ebenso.

Plätzchen

1/2 Pfd. Zucker 1 Pfd. Mehl 2 Eier 1 Backp. 1 Vanille Zucker
Man nehme die ganzen Eier, verrühre sie mit
dem Zucker u. Butter u. füge dann das Mehl u. Back-
pulver hinzu, rolle es zu einer Wurstform, schnei-
de Scheibchen und drücke sie mit der Gabel glatt

Kuchen

1/2 Pfd. Zucker 1 1/2 Pfd. Mehl 2 Eier 2 Backp. 1 Vanille Zucker und
etwas Milch wird verrührt u. tue es in eine Springform
u. backe es bei guter Hitze. Bestreiche den Teig vorher mit
Butter u. streue Zucker u. Nüsse drauf.

10 Minuten – Kuchen

1 Tasse Gries, 1 Tasse Mehl 1 Tasse Zucker 3/4 Tassen Milch
nach Belieben Butter u. Eier u. 1 Backp. dies zusam-
men verrührt backe man es in einer Pfann-
kuchenpfanne bei mäßiger Hitze und bestreiche

…nb mit Obst.

Rosinen-Kuchen.

160 gr. Butter 4 Eier 300 gr. Zucker 500 gr. Mehl 1 P. Backpulver, 1/4 l Milch, 300 gr. Rosinen und die abgeriebene Schale einer Zitrone. 1 St. backen

Apfelkuchen.

1 Pfd Mehl 1/2 Pfd Zucker 4 ganze Eier. Man tut die ganze Form voll mit Äpfeln, dann kommt die Masse darüber.

Honigkuchen

2 1/2 Pfd Mehl 1 l. dünne Milch Honig 1 Paket Backpulver 1 Eßlöffel Natron 1 Teelöffel Nelkenpfeffer 1 Teel. Fenchel 1 Teel. Anis

Künstliche-Schlagsahne.

1 l. Wasser 4 Löffel feines Mehl 4 Blatt Gelantine 1/2 Pfd Zucker und 2 Vanille-Zucker wird zusammen aufgekocht und 1 Stunde tüchtig mit dem Schneebesen geschlagen eventuel auch noch ein Eiweiß.

Pflaumenkuchen

1/2 Pfd Butter 200 gr. Zucker 2 Eier 1 1/2 Pfd Mehl 50 gr Hefe Milch soviel daß der Teig die richtige Weichigkeit hat. Ordentlich rühren und den Teig an der warmen Maschine auf der Platte aufgehen lassen

dann werden die ausgesteinten Pflaumen mit
Zucker bestreut und möglichst dicht auf den Teig gelegt
ganz gar zusammen gebacken u dann mit dem
Guß begossen bis derselbe dick ist. der Guß besteht von
zwei ganzen Eiern 1 tüchtigen Becher voll saure Sahne
Zucker und Zimmt und ein Stückchen Stärke.

Hafergrützplätzchen

1 Pf. Haferflocken 1 Pf Zucker 1/4 Pf Butter 4 Eier

Springobstkuchen

1/4 Pf Mehl 1/4 Pf Zucker 2 Eier werden mit dem Zucker
verrührt dann Mehl hinzu man tut die Masse in ei-
ne Springform, schneidet Äpfel in feine Scheiben wälzt
sie in Zucker, gibt sie über die Masse. dann schlägt
man saure Sahne mit etwas Zucker und gießt es über
die Äpfel. Backzeit 1/2 Stunde.

Mürbeplätzchen

3/4 Pf Butter zu Sahne gerührt 1/2 Pf. Zucker 2 Eier, mehr schadet
nicht, 1 Pf Mehl Citronenöl oder Zitronensaft. Abend vor-
her einrühren. Ausrollen mit einem Glase oder For-
men ausstechen, mit Eiweiß verzieren oder einfach
mit Zucker Zimmt und Mandel bestreuen.

Grießplätzchen

Aus 4 Eiern, die man mit 125 gr. Zucker dick schau-
mig rührt, 125 gr. Grieß 2 Teel. Backpulver 2 Teel.

Mehl 1 Prise Salz etwas Vanille rührt man einen
Teig an. Mit einem Teel. setzt man kl. Häufchen davon auf
ein gefettetes leicht mit Mehl bestreutes Backblech, die man
langsam lichtbraun backt.

Maultaschen

1/4 Pf Butter 1/4 Pf. Zucker 1/5 l. Milch oder Kaffee 1-2 Eier
1 Pf. Mehl 1 Backpulver verarbeiten mit Tasse aus-
stechen mit Marmelade oder Äpfel füllen, zusammen
klappen und langsam hellbraun backen.

Butterkuchen ohne Butter

Aus 2 Tassen Mehl einer Tasse Milch einer Tasse Zucker
einem Eigelb, etwas Citronengewürz u ein Backpulver
wird ein geschmeidiger Teig gerührt in eine vorgerich-
tete Springform getan u gebacken. So wie er aus
dem Ofen kommt bestreicht man den Kuchen mit
dem Eiweiß das man schaumig nicht steif schlägt
bestreut die Oberfläche mit Zucker und Zimmt und backt
den Kuchen noch ein Weilchen.

Kriegsauflegetorte

4 Eier Eiweiß zu Schnee 100 gr. Zucker 100 gr. Mehl Citro-
nenschale Arrak 1 große Tasse Milch ein Backpulver

Honigkuchen

1 Pf. Mehl 1/2 Pf. Rübenkraut 1/4 Pf. Zucker abgeriebene
Citrone etwas gestoßene Nelken 1 Prise (Salz

Nelkenpfeffer Zimmt etwas Anis 1 große Tasse Milch 2 Paketen Backpulver, ein Teel. Natron. Alles gut zusammen rühren, zuletzt Natron und Backpulver durchmischen und langsam 1 gute Stunde backen.

Haferflockenkuchen

1/4 Butter 2 Eier 1/2 Pf. Zucker 3/4 Pf Haferflocken Saft einer Citrone, 40 gr. geriebene Mandel, Butter zu Sahne mit Eier, Zucker und Zitronensaft lange rühren, dann die trocknen Haferflocken dazu, wenn nötig 3-4 Eßl. Milch bei mäßiger Hitze 1 Stunde backen

Syrupplätzchen

3/4 Pf. Mehl 1/4 Pf. Zucker 3 Eßl. Syrup (reichlich) 1 Ei 1 großer Teel. Natron, Zimmt, Anis, Zitrone nach Geschmack etwas Milch, Zucker u. Syrup warm machen

Haferflockenmakronen

1/4 Pf Butter 1 Pf. Zucker 4 Eier Zimmt 1 Pf. Haferflocken

Kleines Backwerk in Form eines S.

470 gr. Mehl 300 gr. Butter, 300 gr. Zucker 2 ganze Eier etwas Zitronenschale. Hiervon macht man einen Teig von welchem man kl. Stückchen auf ein Backbrett lang rollt und solche in oben bemerkter Form oder auch durch eine Spritze auf eine mit Butter bestrichene Platte dunkel gelb backen läßt.

Sandtorte

1 Pf. Butter 1 Pf. Zucker ½ Pf. Mehl ½ Pf Reismehl 10 Eier 7 ganze 3 Eier Eigelb Zitronenschale 1 Löffel Arrak 1¼ – 1½ Stunden backen

Gelegene Plätzchen

½ Pf. Butter zu Sahne gerührt, von 2 Eier das Gelbe ½ Pf Zucker ½ Pf. Mehl 1 abgeriebene Zitrone das Weiße von den Eiern zu Schnee geschlagen. Man bestreiche die Platte mit Wachs und setze den Teig teelöffelweise darauf.

Obstkuchen

175 – 200 gr. Zucker wird mit 3 Eiern schaumig gerührt, dann 200 gr. Mehl, welches mit 1 Päckchen Backpulver vermischt wird in eine Springform gefüllt. Auf diese Masse schüttet man 2 Pf. Obst etwa entsteinte Kirschen oder Zwetschen, von fein geschnittenen Apfelscheiben nimmt man 1 Pf 1 – 1½ Stunde backen.

Zimmtsterne

1 Pf. Zucker 6 Eiweiß 1 Pf. süße Mandeln (ungeschält) 1 Eßl gest. Zimmt etwas Zitronenschale den steif geschlagenen Eierschnee rührt man ¼ Stunde, dann füllt man etwa 5 Eßlöffel ab. Zu der großen Masse tut man die geriebenen Mandeln und die übrigen Zutaten. Man rollt den Teig ½ cm dick aus, sticht Sterne aus und tut in die Mitte derselben etwas von dem zurückgestellten Eierschnee, backt sie dann zu guter Farbe.

Berliner Pfannkuchen.

In 1 Pf. Mehl läßt man 100 gr. Hefe aufgehen, giebt dann 125 g Butter die in 1/2 l heißer Milch geschmolzen ist 6 geschlagene Eier und 125 gr. Zucker macht man einen glatten Teig u. läßt ihn aufgehn. Darauf, verarbeitet man ihn tüchtig, rollt ihn aus, sticht ihn mit Gläser oder Förmchen aus. Einen Teil belegt man mit beliebigen Eingemachten, bestreicht den Rand mit Eiweiß, legt den Deckel darauf und drückt den Teig fest zusammen, dann läßt man sie nochmals aufgehn, kocht sie in kochendem Schmalz braun und wendet sie in Zucker um. Die Seite welche beim letzten aufgehn oben war, muß zuerst in Fett gebacken werden.

Eiserkuchen

1/2 Pf. Butter wird zu Sahne gerührt dann 2 Eier hinzu 1 Pf Zucker 1 Pf. Mehl 3/4 - 1 l. Milch ein reichlicher Teel. feiner Zimmet (Auf Holzkohle backen)

Kaiser Plätzchen

1 Pf. Mehl 3/4 Pf Butter 200 gr. Zucker 1/2 Pf. fein geriebene Mandeln, dies alles wird durchgemengt bis sich ein fester Teig bildet. Besser ist es den Teig schon am Abend vorher anmengen, dann rollt man ihn 1/2 cm dick aus, bestreicht sie und sticht mit einem Wasser Glase runde Plätzchen aus, bestreicht sie mit geschlagenem Eigelb und streut gröblich gestoßenen Zucker drüber.

Berliner Pfannkuchen (aus Daheim)

In eine tiefe Schüssel giebt man 1/4 Pf zerlassene Bu

Diverses

dann werden die ausgesteinten Pflaumen mit
Zucker bestreut und möglichst dicht auf den Teig gelegt
ganz gar zusammen gebacken u. dann mit dem
Guß begossen bis derselbe dick ist. Der Guß besteht von
zwei ganzen Eiern 1 tüchtigen Becher voll saure Sahne
Zucker und Zimmt und ein Stückchen Stärke.

Hafergrützplätzchen

1 Pf. Haferflocken 1 Pf. Zucker 1/4 Pf. Butter 4 Eier

Springobstkuchen

1/4 Pf Mehl 1/4 Pf Zucker 2 Eier werden mit dem Zucker
verrührt dann Mehl hinzu man tut die Masse in ei-
ne Springform, schneidet Äpfel in feine Scheiben wälzt
sie in Zucker, gibt sie über die Masse. dann schlägt
man saure Sahne mit etwas Zucker und gießt es über
die Äpfel. Backzeit 1/2 Stunde.

Mürbeplätzchen

3/4 Pf Butter zu Sahne gerührt 1/2 Pf. Zucker 2 Eier, mehr schadet
nicht, 1 Pf Mehl Citronenöl oder Zitronensaft. Abend vor-
her einrühren. Ausrollen mit einem Glase oder For-
men ausstechen, mit Eiweiß verzieren oder einfach
mit Zucker Zimmt und Mandel bestreuen.

Grießplätzchen

Aus 4 Eiern, die man mit 125 gr. Zucker dick schau-
mig rührt, 125 gr. Grieß 2 Teel. Backpulver 2 Teel.

Getränke
Diverses

Mehl 1 Prise Salz etwas Vanille rührt man einen Teig an. Mit einem Teel. setzt man kl. Plätzchen davon auf ein gefettetes leicht mit Mehl bestreutes Backblech, die man langsam lichtbraun backt.

Maultaschen

1/4 Pf Butter 1/4 Pf. Zucker 1/8 l. Milch oder Wasser 1-2 Eier 1 Pf. Mehl 1 Backpulver verarbeiten mit Tasse ausstechen mit Marmelade oder Äpfel füllen, zusammen klappen und langsam hellbraun backen.

Butterkuchen ohne Butter

Aus 2 Tassen Mehl einer Tasse Milch einer Tasse Zucker einem Eigelb, etwas Citronengewürz u ein Backpulver wird ein geschmeidiger Teig gerührt in eine vorgerichtete Springform getan u gebacken. So wie er aus dem Ofen kommt bestreicht man den Kuchen mit dem Eiweiß das man schaumig nicht steif schlägt bestreut die Oberfläche mit Zucker und Zimmt und backt den Kuchen noch ein Weilchen.

Kriegsauflauftorte

4 Eier Eiweiß zu Schnee 100 gr. Zucker 100 gr. Mehl Citronenschale Arrak 1 große Tasse Milch ein Backpulver

Honigkuchen

1 Pf. Mehl 1/2 Pf. Rübenkraut 1/4 Pf. Zucker abgeriebene Citrone etwas gestoßene Nelken 1 Prise (Salz

Nelkenpfeffer Zimmt etwas Anis 1 große Tasse Milch
2 Paketen Backpulver, ein Teel. Natron. Alles gut zusam-
men rühren, zuletzt Natron und Backpulver
durchmischen und langsam 1 gute Stunde backen.

Haferflockenkuchen

1/4 Butter 2 Eier 1/2 Pf. Zucker 3/4 Pf Haferflocken Saft
einer Citrone, 40 gr. geriebene Mandel, Butter zu
Sahne mit Eier, Zucker und Zitronensaft lange
rühren, dann die trocken Haferflocken dazu,
wenn nötig 3-4 Eßl. Milch bei mäßiger Hitze
1 Stunde backen

Syrupplätzchen

3/4 Pf. Mehl 1/4 Pf. Zucker 3 Eßl. Syrup (reichlich) 1 Ei 1
großer Teel. Natron, Zimmt, Anis, Zitrone nach Geschmack
etwas Milch, Zucker u. Syrup warm machen

Haferflockenmakronen

1/4 Pf Butter 1 Pf. Zucker 4 Eier Zimmt 1 Pf. Haferflocken

Kleines Backwerk in Form eines S.

470 gr. Mehl 300 gr. Butter, 300 gr. Zucker 2 ganze Eier
etwas Zitronenschale. Hiervon macht man einen Teig
von welchem man kl. Stückchen auf ein Backbrett lang
rollt und solche in oben bemerkter Form oder auch
durch eine Spritze auf einer mit Butter bestrichenen
Platte dunkel gelb backen läßt.

Sandtorte

1 Pf. Butter 1 Pf. Zucker 1/2 Pf. Mehl 1/2 Pf Reismehl 10 Eier 7 ganze 3 Eier Eigelb Zitronenschale 1 Löffel Arrak 1 1/4 - 1 1/2 Stunden backen

Gelegene Plätzchen

1/2 Pf. Butter zu Sahne gerührt, von 2 Eier das Gelbe 1/2 Pf Zucker 1/2 Pf. Mehl 1 abgeriebene Zitrone das Weiße von den Eiern zu Schnee geschlagen. Man bestreiche die Platte mit Wachs und setze den Teig teelöffelweise darauf.

Obstkuchen

175-200 gr. Zucker wird mit 3 Eiern schaumig gerührt, dann 200 gr. Mehl, welches mit 1 Päckchen Backpulver vermischt wird in eine Springform gefüllt. Auf diese Masse schüttet man 2 Pf. Obst etwa entsteinte Kirschen oder Zwetschen, von fein geschnittenen Apfelscheiben nimmt man 1 Pf 1-1 1/2 Stunde backen.

Zimmtsterne

1 Pf. Zucker 6 Eiweiß 1 Pf. süße Mandeln (ungeschält) 1 Eßl gest. Zimmt etwas Zitronenschale den steif geschlagenen Eierschnee rührt man 1/4 Stunde, dann füllt man etwa 5 Eßlöffel ab. Zu der großen Masse tut man die geriebenen Mandeln und die übrigen Zutaten. Man rollt den Teig 1/2 cm dick aus, sticht Sterne aus und tut in die Mitte derselben etwas von dem zurückgestellten Eierschnee, backt sie dann zu guter Farbe.

Berliner Pfannkuchen.

In 1 Pf. Mehl läßt man 100 gr Hefe aufgehen, giebt dann 125 gr Butter die in 1/2 l heißer Milch geschmolzen ist 6 geschlagene Eier und 125 gr. Zucker macht man einen glatten Teig u. läßt ihn aufgehen. Darauf, verarbeitet man ihn tüchtig, rollt ihn aus, sticht ihn mit Gläser oder Förmchen aus. Einen Teil belegt man mit beliebigen Eingemachten, bestreicht den Rand mit Eiweiß, legt den Deckel darauf und drückt den Teig fest zusammen, dann läßt man sie nochmals aufgehen, kocht sie in kochendem Schmalz braun und wendet sie in Zucker um. Die Seite welche beim letzten Aufgehen oben war, muß zuerst in Fett gebacken werden.

Eiserkuchen

1/2 Pf. Butter wird zu Sahne gerührt dann 2 Eier hinzu 1 Pf Zucker 1 Pf. Mehl 3/4 - 1 l. Milch ein reichlicher Teel. feiner Zimmt (Auf Holzkohle backen)

Weiße Plätzchen

1 Pf. Mehl 3/4 Pf Butter 200 gr. Zucker 1/2 Pf. fein geriebene Mandeln, dies alles wird durchgemengt bis sich ein fester Teig bildet. Besser ist es den Teig schon am Abend vorher anzumengen, dann rollt man ihn 1/2 cm dick aus, bestreicht sie und sticht mit einem Wasser Glase runde Plätzchen aus, bestreicht sie mit geschlagenem Eigelb und streut gröblich gestoßenen Zucker darüber.

Berliner Pfannkuchen (aus Deßheim)

In eine tiefe Schüssel gießt man 1/4 Pf zerlassene Bu

Diverses

die ganzen Eier 1/4 ℔ Korinthen, Saft und Schale einer
Zitrone u 2 Messerspitzen Hirschhornsalz

Makronen.

1/2 ℔ Haferflocken 1/4 ℔ Zucker, 2 ganze Eier, 100 gr. Butter
1 Vanille Zucker, 1 Pak. Backpulver

Auflege - Kuchen

1 ℔ abgeklärte Butter wird mit 1 ℔ Zucker 1/4 St. gerührt,
dann nach und nach 1 ℔ Eier hinzu, dann 1 ℔ Mehl
und etwas Zitronensaft. Der Teig wird in 3 Teile
geteilt u nach dem Erkalten mit Gelee oder Obst be-
legt.

Braune - Kuchen

2 ℔ Mehl 1 ℔ Sirup 1 ℔ Zucker 1/2 ℔ Butter Zimmt Car-
damom, 10 Pf Rosenwasser worin für 5 Pf Pottasche
aufgelöst ist. Die Butter läßt man schmelzen, den
Sirup heiß werden u mengt alles gut durch u.
läßt es 1 Nacht stehen. dann rollt man ihn aus, sticht
Figuren und bestreut dieselben mit Mandel.

Haferflocken - Makronen.

1 Tasse Haferfl. 1 Tasse Mehl 1 Tasse Gries 1/2 ℔ Zucker u
Backp. 3 Eier werden tüchtig durchgeknetet, kleine Häuf-
chen aufs Backblech getan und schön braun
gebacken.

Getränke

Diverses

Haferfl.-Makronen

1 Ei, 1 Eßl. Butter, 1 Tasse Zucker, 3 Tassen Haferfl. Backp.

Haferflocken-Torte

½ ℔ Zucker, 2 Eier, 60 gr. Butter, 2 Eßl. Mehl, Vanille Zucker, 1 Backpulver, 1 Eßl. Rum, Zitrone u ½ ℔ Flocken.

Waffeln

1 ℔ Mehl, 2 Eier, 2 Eßl. Fett, ¾ ℔ get. Kartoffel 1 l. Milch. Nachdem alles tüchtig vermengt ist rührt man die Kartoffel durch - ebenso - 1 ℔ Butter, 1 ℔ Zucker, 1 ℔ Mehl

Biskuit

10 Eier, 5 Eier schwer Kartoffelmehl, 10 Eier schw. Zucker u 1 Messerspitze Backpulver. Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen dann nach u nach Zucker u Eidotter hinzu gefügt. Zuletzt Kartoffelmehl u Backpulver.

Sand-Torte

1 ℔ Kaisermehl, ½ ℔ Zucker, ½ ℔ Butter, 6 Eier ⅛ l. Milch 1 Backp.

Milch-Kuchen.

½ l. Blumenmilch ½ ℔ Zucker 1 ℔ Mehl gesch. Butter 2 Löffel Cacao, Backpulver.

Biskuit-Kuchen

¾ ℔ Mehl ¾ ℔ Zucker 3 Eier 1½ Backp. u 1 Tasse kochen

Wasser wird zusammen gerührt u. in eine Spring-
form getan u. gebacken. Nachdem erkalten durchge-
schnitten u. mit Obst gefüllt

Pflaumen – Kuchen

2 ℔ Pflaumen werden entsteint u. halbiert ½ ℔
Zucker ½ ℔ Mehl 3 Eier u. 1 Backp. zusammen gerührt
in eine Springform getan u. Pflaumen obendrauf
und 1 St. backen Äpfel ebenso.

Plätzchen

½ ℔ Zucker 1 ℔ Mehl 2 Eier 1 Backp. 1 Vanille Zucker
Man nehme die ganzen Eier, verrühre sie mit
dem Zucker u. Butter u. füge dann das Mehl u. Back-
pulver hinzu, rolle es zu einer Wurstform, schnei-
de Scheibchen und drücke sie mit der Gabel glatt

Kuchen

½ ℔ Zucker 1½ ℔ Mehl 2 Eier 2 Backp. 1 Vanille Zucker und
etwas Milch wird verrührt u. tue es in eine Springform
u. backe es bei guter Hitze. Bestreiche den Teig vorher mit
Butter u. streue Zucker u. Nüsse drauf.

10 Minuten – Kuchen

1 Tasse Grieß, 1 Tasse Mehl 1 Tasse Zucker ¾ Tassen Milch
nach Belieben Butter u. Eier u. 1 Backp. dies zusam-
men verrührt backe man es in einer Pfann-
kuchenpfanne bei mäßiger Hitze und bestreiche

…b mit Obst.

Rosinen – Kuchen.

160 gr. Butter 4 Eier 300 gr. Zucker 500 gr. Mehl 1 P. Backpulver, 1/4 l Milch, 300 gr. Rosinen und die abgeriebene Schale einer Zitrone. 1 St. backen

Apfelkuchen.

1 ℔ Mehl ½ ℔ Zucker 4 ganze Eier. Man tut die ganze Form voll mit Äpfeln, dann kommt die Masse darüber.

Honigkuchen

2½ ℔ Mehl 1 l. dünne Milch Honig 1 Paket Backpulver 1 Eßlöffel Natron 1 Teelöffel Nelkenpfeffer 1 Teel-Kanel 1 Teel. Anis

Künstliche – Schlagsahne.

1 l. Wasser 4 Löffel feines Mehl 4 Blatt Gelantine ½ ℔ Zucker und 2 Vanille-Zucker wird zusammen aufgekocht und 1 Stunde tüchtig mit dem Schneebesen geschlagen eventuel auch noch ein Eiweiß.

Pflaumenkuchen

½ Pf Butter 200 gr. Zucker 2 Eier 1½ Pf Mehl 50 gr Hefe Milch soviel daß der Teig die richtige Steifigkeit hat. Ordentlich rühren und den Teig an der warmen Maschine auf der Platte aufgehen lassen

ns mit Obst.

Rosinen – Kuchen.

160 gr. Butter 4 Eier 300 gr. Zucker 500 gr. Mehl 1 P. Backpulver, 1/4 l Milch, 300 gr. Rosinen und die abgeriebene Schale einer Zitrone. 1 St. backen

Apfelkuchen.

1 ℔ Mehl ½ ℔ Zucker 4 ganze Eier. Man tut die ganze Form voll mit Äpfeln, dann kommt die Masse darüber.

Honigkuchen

2½ ℔ Mehl 1 l. dünne Milch Honig 1 Paket Backpulver 1 Eßlöffel Natron 1 Teelöffel Nelkenpfeffer 1 Teel. Zimmt 1 Teel. Anis

Künstliche – Schlagsahne.

1 l. Wasser 4 Löffel feines Mehl 4 Blatt Gelantine ½ ℔ Zucker und 2 Vanille-Zucker wird zusammen aufgekocht und 1 Stunde tüchtig mit dem Schneebesen geschlagen eventuel auch noch ein Eiweiß.

Pflaumenkuchen

½ Pf Butter 200 gr. Zucker 2 Eier 1½ Pf Mehl 50 gr Hefe Milch soviel daß der Teig die richtige Weichheit hat. Ordentlich rühren und den Teig an der warmen Maschine auf der Platte aufgehen lassen

dann werden die ausgesteinten Pflaumen mit
Zucker bestreut und möglichst dicht auf den Teig gelegt
ganz gar zusammen gebacken u dann mit dem
Guß begossen bis derselbe dick ist. Der Guß besteht von
zwei ganzen Eiern 1 tüchtigen Becher voll saure Sahne
Zucker und Zimmt und ein Stückchen Stärke.

Hafergrützplätzchen

1 Pf. Haferflocken 1 Pf Zucker 1/4 Pf Butter 4 Eier

Springobstkuchen

1/4 Pf Mehl 1/4 Pf Zucker 2 Eier werden mit dem Zucker
verrührt dann Mehl hinzu man tut die Masse in ei-
ne Springform, schneidet Äpfel in feine Scheiben wälzt
sie in Zucker, giebt sie über die Masse. dann schlägt
man saure Sahne mit etwas Zucker und gießt es über
die Äpfel. Backzeit 1/2 Stunde.

Mürbeplätzchen

3/4 Pf Butter zu Sahne gerührt 1/2 Pf. Zucker 2 Eier, mehr schadet
nicht, 1 Pf Mehl Citronenöl oder Zitronensaft. Abend vor-
her einrühren. Ausrollen mit einem Glase oder For-
men ausstechen, mit Eiweiß verzieren oder einfach
mit Zucker Zimmt und Mandel bestreuen.

Grießplätzchen

Aus 4 Eiern, die man mit 125 gr. Zucker dick schau-
mig rührt, 125 gr. Grieß 2 Teel. Backpulver 2 Teel.

Mehl 1 Prise Salz etwas Vanille rührt man einen
Teig an. Mit einem Teel. setzt man kl. Häufchen davon auf
ein gefettetes leicht mit Mehl bestreutes Backblech, die man
langsam lichtbraun backt.

Maultaschen

1/4 Pf Butter 1/4 Pf. Zucker 1/5 l. Milch oder Kaffee 1-2 Eier 1 Pf. Mehl 1 Backpulver verarbeiten mit Tasse ausstechen mit Marmelade oder Äpfel füllen, zusammenklappen und langsam hellbraun backen.

Butterkuchen ohne Butter

Aus 2 Tassen Mehl einer Tasse Milch einer Tasse Zucker einem Eigelb, etwas Citronengewürz u. ein Backpulver wird ein geschmeidiger Teig gerührt in eine vorgerichtete Springform getan u. gebacken. So wie er aus dem Ofen kommt bestreicht man den Kuchen mit dem Eiweiß das man schaumig nicht steif schlägt bestreut die Oberfläche mit Zucker und Zimmt und backt den Kuchen noch ein Weilchen.

Kriegsauflegetorte

4 Eier Eiweiß zu Schnee 400 gr. Zucker 400 gr. Mehl Citronenschale Arrak 1 große Tasse Milch ein Backpulver

Honigkuchen

1 Pf. Mehl 1/2 Pf. Rübenkraut 1/4 Pf. Zucker abgeriebene Citrone etwas gestoßene Nelken 1 Prise (Salz)

Nelkenpfeffer Zimmt etwas Anis 1 große Tasse Milch 2 Paket Backpulver, ein Teel. Natron. Alles gut zusammen rühren, zuletzt Natron und Backpulver durchmischen und langsam 1 gute Stunde backen.

Haferflockenkuchen

1/4 Butter 2 Eier 1/2 Pf. Zucker 3/4 Pf Haferflocken Saft einer Citrone, 70 gr. geriebene Mandel, Butter zu Sahne mit Eier, Zucker und Zitronensaft lange rühren, dann die trockenen Haferflocken dazu, wenn nötig 3–4. Eßl. Milch bei mäßiger Hitze 1 Stunde backen

Syrupplätzchen

3/4 Pf. Mehl 1/4 Pf. Zucker 3 Eßl. Syrup (reichlich) 1 Ei 1 großer Teel. Natron, Zimmt, Anis, Zitrone nach Geschmack etwas Milch, Zucker u Syrup warm machen

Haferflockenmakronen

1/4 Pf Butter 1 Pf. Zucker 4 Eier Zimmt 1 Pf. Haferflocken

Kleines Backwerk in Form eines S.

470 gr. Mehl 300 gr. Butter, 300 gr. Zucker 2 ganze Eier etwas Zitronenschale. Hiervon macht man einen Teig von welchem man kl. Stückchen auf ein Backbrett lang rollt und solche in oben bemerkter Form oder auch durch eine Spritze auf einer mit Butter bestrichenen Platte dunkel gelb backen läßt.

Sandtorte

1 Pf. Butter 1 Pf. Zucker ½ Pf. Mehl ½ Pf Reismehl 10 Eier 7 ganze 3 Eier Eigelb Zitronenschale 1 Löffel Arrak 1¼ - 1½ Stunden backen

Gebogene Plätzchen

½ Pf. Butter zu Sahne gerührt, von 2 Eier das Gelbe ½ Pf Zucker ½ Pf. Mehl 1 abgeriebene Zitrone das Weiße von den Eiern zu Schnee geschlagen. Man bestreiche die Platte mit Wachs und setze den Teig teelöffelweise darauf.

Obstkuchen

175-200 gr. Zucker wird mit 3 Eiern schaumig gerührt, dann 200 gr. Mehl, welches mit 1 Päckchen Backpulver vermischt wird in eine Springform gefüllt. Auf diese Masse schüttet man 2 Pf. Obst etwa entsteinte Kirschen oder Zwetschen, von fein geschnittenen Apfelscheiben nimmt man 1 Pf 1-1½ Stunde backen.

Zimmtsterne

1 Pf. Zucker 6 Eiweiß 1 Pf. süße Mandeln (ungeschält) 1 Eßl gest. Zimmt etwas Zitronenschale den steif geschlagenen Eierschnee rührt man ¼ Stunde, dann füllt man etwa 5 Eßlöffel ab. Zu der großen Masse tut man die geriebenen Mandeln und die übrigen Zutaten. Man rollt den Teig ½ cm dick aus, sticht Sterne aus und tut in die Mitte derselben etwas von dem zurückgestellten Eierschnee, backt sie dann zu guter Farbe.

Berliner Pfannkuchen.

In 1 Pf. Mehl läßt man 100 gr Hefe aufgehen, giebt dann 125 gr Butter die in 1/2 l heißer Milch geschmolzen ist 6 geschlagene Eier und 125 gr. Zucker macht man einen glatten Teig u. läßt ihn aufgehn. Darauf, verarbeitet man ihn tüchtig, rollt ihn aus, sticht ihn mit Gläser oder Förmchen aus. Einen Teil belegt man mit beliebigem Eingemachten, bestreicht den Rand mit Eiweißen, legt den Deckel darauf und drückt den Teig fest zusammen, dann läßt man sie nochmals aufgehn, kocht sie in kochendem Schmalz braun und wendet sie in Zucker um. Die Seite welche beim letzten Aufgehen oben war, muß zuerst in Fett gebacken werden.

Eiserkuchen

1/2 Pf. Butter wird zu Sahne gerührt dann 2 Eier hinzu 1 Pf Zucker 1 Pf. Mehl 3/4 - 1 l. Milch ein reichlicher Teel. feiner Zimmt (Auf Holzkohle backen)

Dänische Plätzchen

1 Pf. Mehl 3/4 Pf Butter 200 gr. Zucker 1/2 Pf. fein geriebene Mandeln, dies alles wird durchgemengt bis sich ein fester Teig bildet. Besser ist es den Teig schon am Abend vorher anzumengen, dann rollt man ihn 1/2 cm dick aus, bestreicht sie und sticht mit einem Wasser Glase runde Plätzchen aus, bestreicht sie mit geschlagenem Eigelb und streut gröblich gestoßenen Zucker drüber.

Berliner Pfannkuchen (aus Daheim)

In eine tiefe Schüssel gießt man 1/4 Pf zerlassene Bu

Diverses

ter teil nach u. nach bei fortwährendem rühren 1 Teel. Salz 2 Eßl. Arrak 1/4 l. Milch 2 Eßl. Zucker 4 ganze Eier 2 Pf. Weizenmehl u. für 5 Pf. Hefe. Den Teig legt man nachdem man den-selben tüchtig durchgeknetet auf eine mit Mehl bestreu-tes Brett rollt ihn bis auf 1cm dick aus. Mit nicht zu großem Glase sticht oder macht man Kuchen drückt sie nach der Mitte ein u. legt Gelee oder Marmelade drauf u. bedeckt ihn nochmals mit einem Kuchen und läßt sie ge-hen worauf man dieselben in Fett bäckt.

Haferflockenplätzchen

2 Eßl. saure Sahne oder Butter 2 Tassen Zucker 2 Eier 1 1/2 Tassen feines Mehl 1 Tasse Milch 4 Tassen rohe Haferflocken etwas Salz 3 Teel. Backpulver etwas Zimmt Citronenschale oder Vanillezucker.

Weihnachts Plätzchen

1 Pf. Mehl 1/2 Pf. Butter 1/2 Pf. Zucker 2 ganze Eier etwas Zimmt, Teig verarbeitet ausgerollt und mit Formen ausstechen darüber Guß

Eierplätzchen

6 Eier 1 Pf. Mehl Vanillezucker 1 Backpulver hell braun backen

Zuckerguß über Plätzchen

1/4 Pf. Zucker 1 Eiweiß (nicht zu Schaum) den Saft einer Zitrone eine Stunde gerührt.

Zwiebacktorte.

Zwiebäcke in Milch mit Zucker u. Salz von Anna Ritter aufweichen. Die Springform damit auslegen ziemlich an den Seiten herauf. Dann tut man auf die Zwiebäcke beliebiges Obst, am schönsten Erdbeeren auf das Obst tut man Vanillecreme u. zuletzt den Eierschnee die Torte wird leicht über gebacken.

Obsttorte

Man bereitet einen mürben Teig von 1/2 Pf. Mehl 200 gr. Butter einem Ei drei Eßl. Arrak u. 2 Eßl. Zucker; läßt den Teig etwas ruhen, streicht ihn dann gleichmäßig in eine Springform formt ringsum einen Rand u. läßt ihn gar backen dann füllt man mit die Platte mit beliebigen Früchten die vorher mit Zucker und etwas Zitronenschale fast gar gedünstet sind, giebt den Guß darüber und läßt die nochmal schön gelb backen. Zum Guß; Man verrührt 1/4–1/2 l. saure Sahne mit 4 Eigelb 4 fein gestoßenen kleinen Zwiebäcke 3-4 Eßl. Zucker etwas Vanille oder Zitronenschale u. zuletzt den Schnee der 4 Eier.

Johannisbeertorte

Ein Mürbeteigboden wird mit Zwieback bestreut, vorher vermischt darauf die gekochten Beeren schön und dick gelegt. Eierschnee darüber der ein bißchen gelb [illegible] wird und recht frisch auf den Tisch kommt

Bettelmann

Zwiebäcke werden in Eigelb mit Milch, Zucker und etwas Salz aufgeweicht, dann legt man die Hälfte auf eine Schüssel giebt Bickbeeren drüber, dann die übrigen Zwiebäcke u. zuletzt den Schnee mit etwas Zucker.

Hafermakronen

¼. Pf. Butter ½ Pf. Zucker ½ Pf. Haferflocken 2 Eier 1 Päckchen Vanillezucker 1 Teel. Zimmet 1½ Eßl. Kakao etwas gesto. Zwieback. bei mäßiger Hitze backen.

Bisquitkuchen

3 ganze Eier werden mit 2 kl. Tassen Zucker u. abgeriebener Zitronenschale oder Vanillezucker, einer Prise Salz tüchtig zu Schaum gerührt. dazu 3 kl. Tassen Mehl, davon die letzte mit einer kl. Tasse springend kochend Wasser abwechselnd hinein gerührt wird. dann schnell ein Backpulver u. in die Form. Man schält 3 große Äpfel in ganz feine Scheiben u. streut sie oben auf den Teig wenn er schon in der Form ist. Wenn der Kuchen gar ist, werden kl. Butterstückchen darauf gelegt u. Zucker u. Zimmet darüber gestreut. Eben schnell nochmal nur in die Oberhitze, damit die Butter braun wird. Man kann auch die Äpfel weglassen, kann auch den Kuchen durchschneiden u. mit Marmelade füllen

Windbeutel

1/2 l. Wasser 1/4. Pf. Butter zusammen gekocht und 1/4.

Pf. Mehl hineinrühren bis daß sich die Masse vom Topfe löst. Wenn etwas erkaltet 3 Eier nach u. nach hineinrühren, kleine Häufchen auf Platte setzen und licht gelb backen.

Krüdel

3/4 Pf. Mehl ein eigroß Butter 1/2 Pf. Zucker 4 Eier 1 Päckchen Backpulver 1 Päckchen Vanillezucker. Hieraus werden kl. Kugeln geformt und in kochendem Fett gebacken.

Mürbeteig

1 1/4 Pf. Butter 2 Pf. Mehl ein Ei den Teig geknetet ausgerollt glatte runde Platten (Weinglas) ausgestochen. Nach dem Backen 2 aufeinander gelegt Gelee dazwischen gestrichen und mit Zuckerguß bestrichen. Aus Puderzucker und Rosenwasser rührt man einen ziemlich dicken Guß.

Spritzen

3/4 Pf Butter 1 Pf. u. 75 gr. Mehl 1/2 Pf Zucker 4 rohe Eidotter mit Zucker und Vanillezucker nach dem backen bestreuen

Waffeln

2 Pf. Mehl 1 1/2 l. Milch 8 Eier 3/4 Pf Butter 60 gr. Hefe.

Sandgebackenes

2 Pf. Mehl 1/2 Pf. Butter knapp 1/2 l. Milch 80 gr. Hefe

Diverses

abger. Zitronenschale, etwas Zucker Salz u. 4. Eier. Zu einem lockeren Teig verarbeiten, ausrollen aufs Blech gehen lassen, Man schlägt 1/2 Pf. zerlassene Butter mit 2 Eiern tüchtig, bestreicht den Kuchen damit und streut Zucker Zimmt u. Mandel drüber auch nach Belieben Rosinen in den Teig.

Stollen.

gut 3 Pf. Mehl, stark 1/2 l lauwarme Milch 6 Eigelb für 7 Pf. Hefe und etwas Salz werden tüchtig gerührt. Nachdem der Teig aufgegangen, arbeitet man stark 1/2 l geschmolzene Butter 1/4 Pf. Rosinen 1/4 Pf. Korinthen 1/2 Pf. Zucker 1/4 Pf gestoßene Mandeln (Sucade u Zitrone nach Belieben) noch für 3 Pf. Hefe durch den Teig u läßt ihn nochmals aufgehen. dann formt man ein langes Brot in das man mit dem Messer verschiedene Einschnitte macht, schüttet Zucker, Zimmt u geschmolzene Butter darüber u schiebt ihn in den Ofen

Butterkuchen No 2.

3 Pf. Mehl 1 1/2 Pf. Butter 5 Eier 3/4 l. Milch 100 gr. Hefe. 1 Löffel Schweineschmalz, abgeriebene Zitrone 300 gr. Zucker 1/2 Pf. Rosinen u Korinthen. Von der Butter wird die kleinere Hälfte abgegossen zum Guß Butter in Stückchen auf den gegangenen Kuchen verteilen, außerdem noch Zucker, Zimmt geriebene Zitronenschale und Mandeln darüber streuen.

Königskuchen.

3/4 Pf. Butter zu Sahne gerührt 3/4 Pf. Zucker 7 Eidotter dazu etwas abgeriebene Zitronenschale. Wenn diese Masse Blasen wirft 2 Handvoll geriebene Mandeln u. 2 Handvoll Korinthen dann 3/4 Pf. feines Mehl u. zuletzt den Schnee 1 Packet Backpulver der Kuchen wird in einer Springform bei nicht zu großer Hitze gebacken

Albert Cakes

125 gr. Butter 4 Eier 250 gr. Zucker 750 gr. Mehl 1 Backpulver Vanillezucker, Butter schaumig rühren

Frankfurter Kuchen

4 Eier 1/2 Pf Zucker 4 Eßl. Wasser 200 gr. Mehl 1/2 Backpulver. Man rührt Eigelb Zucker und Wasser schaumig 1/2 St. dann gibt man das Mehl vermischt mit Backpulver dazu, zuletzt den Schnee der Eier. In gut gestrichener Form 3/4 Stunde backen.

Apfeltorte

2-3 Eier steif 1/2 Pf. Zucker schaumig rühren 1/2 Pf Weizenmehl 1 Backpulver hinschen und die in Zucker und Arrak geschmorten Äpfel darüber tun

Apfeltorte

200 gr Butter 266 gr. Mehl 60 gr. Zucker 1 Eigelb 2 Löffel saure Sahne. Teig 2 Teile ausrollen, Boden backen

Diverses

2 Zwiebäcke darauf streuen, Äpfel in Scheiben darauf, Zucker Korinthen, etwas Zitrone, Zugedeckt darüber gar backen.

Obsttorte.

Mürbeteig: 250 gr. Mehl 125 gr. Butter 100 gr. Zucker 1 Eigelb 1 Eßlöffel Wasser oder Rum 1 Messerspitze Backpulver vermengt man zu einem Teig, drückt ihn in eine ausgebutterte Springform und backt ihn bei mäßiger Hitze hellbraun. Ist der Teig abgekühlt, legt man geschmorte Früchte darauf und tut folgenden Grießguß darüber. 1/4 l. Milch 50-100 gr. Butter, Zucker nach Geschmack bringt man zum Kochen, tut unter stetem Umrühren einen gehäuften Eßlöffel Grieß hinzu und läßt alles noch eine Weile kochen. Nachdem der Brei erkaltet ist, rührt man 2-3 Eier das weiße zu Schnee geschlagen, darunter und streut ihn dann über die Früchte. Bei guter Oberhitze läßt man den Guß schnell braun werden

Kuchen

8 Eier 300 gr. Mehl, 400 gr. Zucker 4 Eßlöffel voll kaltes Wasser etwas Backpulver.

Haferflockenmakronen

2 Eier 2 Tassen Zucker 4 Tassen Haferflocken 1½ Tasse Mehl 2 Teel. Butter oder saure Sahne Prise Salz Vanille 3 Teel. Backpulver 1 Tasse Milch Knagg., Zimmet. Bei mäßiger Hitze backen

Leberwurst kochen

2 Stunde bei 100 Grad nicht zu voll tun

Sülze

1 Stunde bei 90 - 100 Grad

Fleisch Röllchen

1 Stück Schwarte eine Scheibe ganz dünn Mett und fein geschnittenen dünnen Speck ferner Zwiebeln Salz und Pfeffer das fest aufgerollt mit einem Faden umwickeln in Bouillon kochen mit Essig dazu.

Falsche Schlagsahne

1 Eiweiß 3 Eßlöffel Apfelbrei Vanillezucker schaumig schlagen, hält sich tagelang und ist vorzüglich auf Kirschkuchen.

Schaumomlet

5 Eidotter mit 3 Löffel Zucker und Vanille 1/4 Stunde tüchtig rühren, dann den Schnee der 5 Eier hinzu und in Butter auf einer Seite gelb backen, Mit Gelee füllen oder mit Zucker und Zimmt bestreuen

Apfeltorte

125 gr. Butter 150 gr. Zucker 180 gr. Mehl 1 Teelöffel Salz 2 Eidotter. Mit dem geschlagenen Eiweiß die 2 Kuchenplatten bestreichen, mit Zwieback bestreuen 2 Pfd. Äpfel

Diverses

Torte

Man rühre 166 gr Butter mit 3 Eßl. voll Zucker zu Schaum dann 1 Ei 332 gr. Mehl hinzu, mit der Hand gut verarbeiten dann rollt man den Teig aus und legt ihn in die mit Butter und Zwieback zurechtgemachte Form belegt sie mit Kirschen oder andern Früchten nachdem sie gar ist, streut man Zucker und feingeschnittene Mandel darüber.

Sandtorte

250 gr. Butter 250 gr. feinstes Weizenmehl rühre man recht schaumig füge unter stetem rühren 1/2 ℔ Zucker und 4 ganze Eier hinzu und das ausgeschabte einer Stange Vanille oder die Schale einer Zitrone und zuletzt einen gehäuften Teelöffel Oetkers Backpulver 3/4 Stunde backen.

Brodtorte

8 Eigelb 200 gr. Zucker 1/4 ℔ mit der Schale geriebene Mandel 70 gr. geriebenes Schwarzbrod mit Wein angefeuchtet Zimmt Nägelchen Citronat a 10 Pf und das Eiweiß zu Schaum geschlagen und alles durchrühren.

Englischer Kuchen.

250 gr. Butter 250 gr Zucker rühre man recht schaumig, füge nach und nach 12 Eigelb hinzu schlage die 12 Eiweiß zu Schaum, rühre 400 gr. Mehl mit 150 gr. Korinthen das abgeriebene einer Zitrone 1 Teel. Backpulver dadurch fülle die Masse in einer länglichen Form backt 1 - 1 1/4 Stunde

Schlagsahne.

1/2 l. Magermilch oder Wasser 1/4 ℔ Zucker 1–2 Pakete Vanille Zucker bringt man zum kochen und rührt 2 Eßl. Weizenmehl

davon. dann löst man 2 Tafeln weiße Gelantine auf in wenig Wasser gibt es zu der Masse. Alles streicht mit dem Schneebesen in eine bes. Schale so lange bis es dick ist.

Plattkuchen

1 Tasse Milch 1 Tasse Zucker 4 Eier das abgeriebene 1 kl. Zitrone 1/2 Backpulver zusammen verrühren dann in einer Bratpfanne backen

Kranzkuchen.

3/4 ℔ Butter 3/4 ℔ Zucker 3/4 ℔ 1/2 ℔ Weizenmehl 1 Zitrone abreiben 6 Eier davon 3 Eiweiß etwas schlagen und in den Kuchen 3 Eiweiß oben auf den Kuchen glatt streichen mit Zucker Zimmt und Mandel bestreuen und etwas Rum daran

Christkuchen

3/4 ℔ Zucker 3/4 ℔ Mehl 3/4 ℔ geriebene Kartoffeln die man am Tage zuvor gekocht hat 2 Eier 2 Backpulver 2 Löffel Kakao u. 1/2 Täßchen Milch werden gemischt und in eine gut ausgestrichene Form gebacken. Butter ist nicht nötig doch macht dieselbe ihn noch schmackhafter. Nach Belieben kann Salz und Zitronenschale hinein getan werden

Delikater Kuchen.

Nimm je 1 Tasse Maizena, Butter und desgleichen süße Milch. Das Weiße von 7 Eiern schlage Butter u. Zucker zu Schaum vermenge 1 Teelöffel voll Cream Tartari mit dem Maizena und 1 Teelöffel voll Natron mit der süßen Milch füge Milch und Natron zu dem Zucker und der Butter vermenge das Mehl hinzu dann das geschlagene Weiße der Eier würze nach Belieben

Krings Wickelkuchen

6 Eßl. Mehl 8 Eßl. Zucker 4 Eier das Weiße zu Schnee geschlagen 2 Teel. Backpulver. Auf ein Blech gestrichen und 10 Min. backen lassen; dann mit Marmelade bestreichen und aufrollen.

Kleine Plätzchen

1 Pf. Mehl 4 Eier 200 - 250 gr. Zucker 2 Pak. Vanillezucker 1 Paket Backpulver Zucker mit den rühren, dann Mehl und die anderen Zutaten, Teig ausrollen und kleine Kuchen ausstechen.

Kuchen mit Creme oder Marmeladenfüllung

1 Ei wird mit 1/2 Pf. Zucker verrührt, dann 1/2 Pf Mehl 1 Prise Salz und 1/2 Tasse kochende Milch, zuletzt ein Paket Backpulver 1/2 - 3/4 St. backen durchschneiden u füllen

Makronen

4 Eiweiß und 1/2 Pf. Zucker rühre man kräftig dann 1/2 Pf Wallnüsse und 3 gestoßenen Zwiebäcke kleine Plätzchen davon backen

Brezel

2 Eigelb
250 gr. Zucker
250 gr. Mehl
1 1/2 Eßl. saure Sahne Brezel formen und hellgelb backen.

S. Kuchen

1 Pf. Weizenmehl 300 gr. Butter 300 gr. Zucker 2 ganze Ei-
er Citronenschale und Kardamom. Hiervon macht
man einen Teig den man in Form eines S. dur-
durch die Spritze auf die Platte drückt, und dunkel-
gelb backen läßt.

Bohnen Torte

3/4 Pf. am Tage vorher gekochte Bohnen werden 2
mal über die Fleischmühle gedreht, 4 ganze Eier 4
Eßl. Mehl 2 Eßl. Cacao oder Marmelade 2 Päckchen
Vanille Zucker 300 gr. Zucker, 1 Päckchen Backpulver
Alle Zutaten werden gut miteinander ver-
rührt, in einer Springform ungefähr eine Stun-
de gebacken.

Sahne oder Blattkringel

1 Pf. trockenes Mehl 375 gr. ausgewaschene Butter
10 Eßl. saure Sahne. Alle Zutaten zu einem
Teige verknetet, ausgerollt, mit einem Messer
oder Backrädchen Kringel abgeschnitten mit
Eiweiß bestreichen, gut mit Zucker bestreut, bei
Mittelhitze gebacken.

Schaumklöße zur Suppe.

das Weiße von 3 Eiern wird zu Schnee geschlagen, das
gelbe mit einem Löffel langsam durchgerührt 1 Teelöffel
Maizena 2 Löffel Weizenmehl Salz nach Geschmack hinzu ge-

ten sodann bereitet man kleine Klöße welche in die kochende Suppe gegeben und, nachdem sie einige Minuten gekocht haben in der Suppe aufgetragen werden

Hefeklöschen

1/4 ℔ Maizena 3/4 ℔ Weizenmehl wird mit etwas Hefe angerührt und alsdann zum Gehen hingestellt. Nach einigen Stunden werden 2 Eier dazwischen gerührt, Salz nach Geschmack hinzu gefügt, tüchtig geknetet und in kleinen Häufchen auf ein Brett gestellt zum nochmaligen Gehen. Sodann werden die Klößchen 8 bis 10 Minuten in kochendem Salzwasser gekocht. Sie müssen so fort aufgetragen werden

Omelette.

Schlage 3 Eier und 2 Eßl. voll Maizena zusammen gib 1 Tasse Milch Salz Pfeffer und Zucker nach Geschmack hinzu, brate dieses in einer Pfanne die mit Butter ausgestrichen ist wende die Omelette mehrere Male um bis sie leicht gebräunt ist und rolle sie sodann auf. Schmackhaft ist eine Füllung von eingemachten Früchten oder Gelee

Apfelauflauf.

Streiche eine Auflaufform gut mit Butter aus und bestreue sie mit Semmelkrumen. Sodann fülle die Form halb voll geschälte Apfelscheiben und übergieße dieselben mit einem Teig aus 4 Eigelb 1/2 ℔ Zucker 1/4 ℔ Maizena und 1/4 ℔ Mehl. Hier zwischen mischt man 1 Teelöffel Backpulver zuletzt den Schnee der Eier und

backe diese Masse in einem heißen Ofen 1/2 - 3/4 Stunde

Reisauflauf.

Erst so kochen wie richtiger Milchreis sodann das abgeriebene Gelbe einer Zitrone Eier je mehr je schöner etwas Zwiebacktrümmer dann in eine Springform füllen und halb gelb backen. lassen und mit Saft zu essen.

Platenkuchen.

Man nimmt 4 Pf Mehl 1/4 Pf und 4-5 Eier läßt erst die Hefe mit etwas Mehl gehen dann die Eier hinzu und 1/2 Zucker dazu und 1/2 Pf Butter nachdem er gewalzt hat dann nochmal wieder Butter und Zucker darauf legen.

Tortenbodenteig

1/2 Pf Mehl 1/4 Butter 1/4 Pf Zucker. Man rühre die Butter und Zucker schaumig sodann 4 Eier hinzu geben dann das Mehl und 1/2 Paket Backpulver in einer Springform backen. Form ordentlich ausstreichen.

Schokoladen Torte.

1 Tasse Zucker und 2 Eier schaumig rühren 2 Löffel Kakao auch noch ordentlich mit verrühren 1 Tasse Bohnenkaffee aber kalten und 1/2 Pf Mehl und zuletzt ein Paket Backpulver in eine Springform backen füllen mit Buttercreme und auch oben auf Butter-creme und wenn man will etwas Schokolade darüber reiben

unter stetem rühren 2 Stunden lang gerührt ganz langsam gebacken mehr getrocknet.

Blitz – Kuchen

1/2 ℔ Butter wird mit 1/2 ℔ Zucker 4 ganzen Eiern und Zitronenöl oder jedes andere Gewürz gerührt dann kommt noch 3/4 ℔ Mehl da-durch die Masse wird auf eine Platte gestrichen, mit Zucker Zimmt und Mandeln überstreut.

Eser Kuchen

1/4 ℔ Butter 1/4 ℔ Zucker 3 Eier 1/2 ℔ Mehl u. ziemlich viel Kanel

Danziger Kaffeebrot

1 ℔ Mehl 1/4 ℔ Butter 1/2 ℔ Zucker 4 Eier Zitronenöl Vanillezucker und 1 Paket Backpulver

Topfkuchen mit Hefe

1 1/4 ℔ Mehl 1/4 l. Milch 30 Pf Hefe 100 gr Fett 90 gr. Zucker 2 Eier 1½ Tl. Salz

Fingerkolatschen

1/4 ℔ Butter 65 gr Zucker 2 Eigelb 200 gr Mehl etwas Zitronenöl Vanillezucker Marmelade zum füllen auch kann man die-selben mit Mandel und Zucker bestreuen

Mailänder Torte

170 gr Butter 6 Eigelb 3/4 ℔ Zucker 150 gr Stärkemehl 150 gr. Weizenmehl von einer Zitrone Schale und Saft 1/2 Paket Backpulver 1 Stunde backen

Sandtorte sehr gut

1 ℔ Butter 1 ℔ feinen Zucker 1 ℔ Weizenmehl 1/2 ℔ Maizenamehl 12 Eier die Schale einer Zitrone 2 Esslöffel Rum. Zuletzt den Schnee von 8 Eiern 1 1/2 Stunden backen

Apfeltorte in der Springform

18 Äpfel in Viertel geschnitten schmort man in reichlich Butter und Zucker bis sie weich sind 1/4 ℔ Zucker mit 1/4 l Sahne süße und 4 Eier gut verrührt. die Äpfel damit vermengt. In der Form kommt zuerst 1/4 von 40 gestoßenen Zwiebäcken dann abwechselnd Äpfel und Zwiebäcke oben kleine Butterstückchen 1-1 1/2 Stunden Backzeit

Mürbeteich

400 gr Mehl 1 ℔ Butter 1/2 ℔ Zucker 8 Eigelb 6 Tropfen Zitronenöl 1/2 Paket Backpulver

Vanille Kreme

3/4 l. Milch 60 gr Stärke 3 Eßl. Vanillezucker 3 Eier (Zubereitung)
Milch und Zucker bringt man zum Kochen die Stärke löst man in etwas kalter Milch auf und verschlägt die Eier gelb damit läßt beides dann in die kochende Milch laufen das Eiweiß schlägt man zu Schnee gibt es unter die Kreme und füllt sie noch nicht ganz kalt zwischen die Torte. Man kann auch das Eiweiß mit hinzu tun ohne zu schlagen.

Plump Kuchen

1 ℔ Butter 1 ℔ Zucker 1 ℔ Mehl 1 ℔ Korinthen 12 Eier etwas Sukade Zimmt Nelken 1 Weinglaß Arrac oder Rum Backzeit 1 1/2 Stunde

Kürbis einmachen

15 ℔ Kürbis 6 ℔ Candis Zucker 1 l Weinessig 1 l Wasser
zusammen aber aufkochen dann einen Tag stehen lassen
am anderen Tag die Flüssigkeit ins Kochen bringen dann
den Kürbis hinein mit etwas Ingwer u. weißen Pfeffer
blank kochen dann die Früchte heraus u. den Saft noch
dick einkochen und drüber gießen.

Kürbis Schnitzel

den Kürbis schneidet man in kleine Streifchen
streut feines Salz durch und läßt ihn 24 Stunden damit
stehen nun nimmt man ein Tuch und drückt den
Kürbis aus nimmt auf ein l. Weinessig 1 ℔ Zucker
und läßt das Schnitzel auch einmal aufkochen dann füllt
man das das Schnitzel mit Gewürz in Gläser. Als Ge-
würz nimmt man Zwiebel Nelken Lorbeerblätter und
etwas gelbe Senf Senfsamen läßt man weißen weg

Kürbis so auch Gurken

Man nimmt auf 1 l Weinessig 2–3 ℔ Zucker dann mit
Gewürz in einen Steintopf legen. den Kürbis legt man
1 Nacht in schwaches Essig Wasser. die geschälten Gurken erst-
mal Salz die kleinen Gurken in Wasser 24 Stunden den Kürbis
wird in Weinessig und Zucker klar gekocht doch nicht zu weich

Torte sehr gut

1 ℔ Zucker man muß aber weniger nehmen 3/4 ℔ Zucker 8 ganze Eier 1/2 ℔ Mehl 1 Backpulver. Man kann den Kuchen füllen mit Creme oder Gelee indem man ihn 2 mahl durchschneidet wenn kalt ist füllen

Zwieback

2 3/4 ℔ Mehl 1 ℔ Zucker 200 gr Butter oder Fett 5/8 l Milch 70 gr. Hefe 3 Eier 2 Teelöffel Salz etwas Mußkatblüte oder Kaltam

Blätterteich

1 ℔ Mehl mit 1/4 l. Wasser anmengen nicht zu weich 20 Minuten liegen lassen dann 1 ℔ Butter dadurcharbeiten dann 20 Minuten liegen lassen und 3 mahl so machen immer 20 Minuten liegen lassen dann rollt man den Teig aus und rädert viereckige Stücke aus tut Äpfel hinein schlägt die Spitzen zusammen und tut es in den heißen Ofen. Man bestreicht noch mit Ei und bestreut mit Zucker

Backspritzplätzchen

1 ℔ Butter 300 gr. Zucker 850 gr. Mehl 3 ganze Eier 1 Backpulver 1 Vanillinzucker.

Schokoladen Kuchen

3/4 ℔ Butter 1 1/2 ℔ Zucker 1 1/2 ℔ Mehl 4 Eier 3/8 l. Milch 1 1/2 Backpulver

Schichttorte

3/4 ℔ Butter 3/4 ℔ Zucker 3/4 Mehl 3/4 ℔ Eier 1 Backpulver 3-4 Böden backen Marmelade dazwischen

Quark Brötchen

1 ℔ Mehl 1 ℔ Quark 1 Ei 1 Eßl. Zucker 1 Backpulver die Brötchen mit Eigelb bestreichen